

AZIJETIŠKOS SALOTOS SU ANTIENA



Gaminimas

1. Antieną paruošiamė pagal instrukciją nurodytą ant pakuotės. Iškepusią filė supjaustome griežinėliais.
2. Ryžių vermišėlius užpilame verdančiu vandeniu, kad būtų pilnai apsemta ir palaikome apie 3min uždengus, tada nukošiamė.
3. Gaminame padažą: sumaišome kartu visus jam skirtus ingredientus iki vientisos konsistencijos.
4. Į dubenį dedame salotų mišinį, griežinėliais pjaustytus ridikėlius, agurką, plonais šiaudeliais pjaustytą morką, tada dedame ryžių vermišėlius, mėsos griežinėlius, barstome sezamo sėklomis bei riešutais ir viską užpilame padažu.

SKANAUS

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

1/2 pakuotės	antienos filė su prieskoniais iš kitchen me
30 g	ryžių vermišėlių
100 g	salotų mišinio
1	agurko
1-2	ridikėlių
saujelės	kepintų ir sūdytų anakardžio riešutų
1 nedidelė	morkos
šiek tiek	sezamo sėklų
	Padažui prie salotų:
90 ml	ryžių acto
60 ml	aliejaus (tinka bet koks be kvapo)
1 šaukšteli	sezamų aliejaus
1 šaukšteli	rudąjo cukraus
2 šaukštų	sojos padažo
1/2 šaukšteli	grūstų juodųjų pipirų
pagal skonį	druskos