

Azijietiškos salotos su marinuota antienos filė



Gaminimas

1. Įkaitiname keptuvę iki vidutinės kaitros ir kepame antienos pjautinius aliejuje, kol gražiai apskrunda.
2. Kol pjautiniai kepa, pasidarykite salotas: supjaustykite kinišką kopūstą, morkas ir agurkus siauromis juostelėmis.
3. Padažui reikia sumaišyti medų, sezamų aliejų, sojų padažą ir ryžių actą. Pagaminę padažą užpilame ant supjaustytų salotų ir pamaišome.
4. Iškeptą mėsą dėkite ant salotų, pabarstykite sezamais ir dar kartą apšlakstykite padažu.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

700g. (2 pakuotės)	KITCHEN me antienos filė „Tradiciniai“ pjautiniai
Pagal poreikį	Kiniškas kopūstas
1 vnt.	Morka
1 vnt.	Agurkas
1 v.š.	Medus
1 v.š.	Sezamų ar kitoks aliejus
1 v.š.	Sojų padažas
1 v.š.	Ryžių actas