

## Gaivios paukštienos salotos



### Gaminimas

1. Į lėkštę sudėkite virtus juoduosius ryžius.
2. KITCHEN ME antienos krūtinėlei su prieskoniais peiliu įpjaukite odelę ir dėkite į šaltą ZYLE keptuvę. Kepkite ant nedidelės kaitros apie 5–6 min., kol apskrus odelė.
3. Apelsinams nupjaukite žievelę ir supjaustykite griežinėliais. Sudėkite į lėkštę ant ryžių, šalia sudėliokite 2/3 kiekio trešnių be kauliukų.
4. Apskrudintą antienos krūtinėlę kepkite orkaitėje 180 °C temp. apie 10 min.
5. Ant lėkštės krašto sudėkite buratos sūrį.
6. DŽIUGAS 36 mėn. brandinimo kietąjį sūrį „Gourmet“ daržovių skustuku supjaustykite riekelėmis.
7. Likusias trešnes sumaišykite su BASSO tyru alyvuogių aliejumi, JADE BRIDGE ryžių actu, DANSUKKER auksaspalvio sirupu. Pagardinkite KOTANYI šviežiais grūstais juodaisiais pipirais, žiupsneliu druskos ir tarkuotu muskato riešutu. Gerai sutrinkite ZYLE rankiniu trintuvu iki vientisos masės.
8. Gautu padažu apšlakstykite ryžių salotas.
9. Beveik iškepus antienos krūtinėlei į keptuvę suberkite lazdynų riešutus ir KĖDAINIŲ KONSERVAI barbekiu padažu patepkite antienos krūtinėlę. Kepkite dar 2–3 min.
10. Salotas pagardinkite marinuotais mėlynaisiais svogūnais.
11. Lazdynų riešutus pasmulkininkite peiliu ir apibarstykite salotas.
12. Antienos krūtinėlę pjaustykite griežinėliais ir sudėkite į lėkštę.
13. Salotas pagardinkite bazilikų lapeliais, sūrio drožlėmis, žiupsneliu šviežiai grūstų pipirų ir šiek tiek trešnių padažo.



### INGREDIENTAI

200 g	virtų juodųjų ryžių
1	KITCHEN ME antienos krūtinėlės su prieskoniais
2-3	apelsinų
2 saujų	trešnių
1	buratos sūrio rutuliuko
20 g -30 g	DŽIUGAS 36 mėn. brandinimo kietojo sūrio Gourmet
3-4 šaukštų	BASSO tyro alyvuogių aliejaus
1 šaukšto	JADE BRIDGE ryžių acto
1 šaukšto	DANSUKKER auksaspalvio sirupo
Žiupsnelio	tarkuoto muskato riešuto
1 saujelės	lazdynų riešutų
1 šaukšto	KĖDAINIŲ KONSERVAI barbekiu padažo
1 saujelės	marinuotų mėlynųjų svogūnų
1 saujelės	bazilikų lapelių
Žiupsnelio	KOTANYI šviežiai grūstų juodųjų pipirų
Žiupsnelio	druskos

*Už nuotrauką ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai  
Atgal į receptų sąrašą*