

## Gaivios žaliosios salotos



### Gaminimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 180° C temperatūros ir valandai pašaukite antienos filė su visa aliuminio pakuote.
2. Obuolį nulupkite ir supjaustykite šiaudeliais, agurkus galite supjaustyti šiaudeliais arba plonomis riekelėmis.
3. Pankolį supjaustykite plonais šiaudeliais. Išpjaukite apelsino skilteles.
4. Užpilui sumaišykite visus skystus ingredientus, pankolio šakeles smulkiai supjaustykite ir įmaišykite į užpilą, pagardinkite druska.
5. Lėkštėje sudėliokite salotų lapus, krapus, ant jų sudėkite apelsinus, obuolius, agurkus ir pankolį. Viską pašlakstykite užpilu.
6. Į paruoštą lėkštę sudėkite antieną ir bulvytes.

**Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.**

[Atgal į receptų sąrašą](#)

### INGREDIENTAI

650 g	„KITCHEN me“ antienos filė su bulvytėmis
1 vnt.	Vidutinio dydžio obuolys
2 vnt.	Trumpavaisiai agurkai
1 vnt.	Nedidelis pankolis
1 vnt.	Apelsinas
1-2 šakelės	Krapai
100 g	Įvairių salotų mišinys
	Salotų užpilui:
50 ml	Aliejus
30 ml	baltojo vyno actas
30 ml	medus
žiupsnelis	druska
keletas šakelių	pankolis