

GARDŽIOSIOS SALOTOS SU ANTIENA, SŪRIU BRIE BEI PERSIKAIS



Gaminimas

1. Mėsą apkepiname iš visų pusių keptuvėje po 2-3min. Išimame, įvyniojame į foliją ir padedame pailsėti apie 10min.
2. Ten kur kepė mėsa apkepiname persiko puseles po maždaug 1 min iš abiejų pusių (geriausia persiką prieš kepant supjaustyti skiltelėmis).
3. Sausoje įkaitintoje keptuvėje apkepiname sėklų mišinį salotoms apie 1-2min.
4. Nedideliais gabaliukais supjasutome sūrį.
5. Ingredientus padažui sumaišome tarpusavyje.
6. Dedame salotų lapus, atvėsintą persiką, sūrį, griežinėliais pjaustytą antieną. Pabarstome apkepintomis sėklomis ir užpilame šiek tiek padažo.

SKANAUS

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

200 g	antienos krūtinėlės marinuotos prieskoniuose (naudojau iš Kitchenme, j
2 gerų saujų	salotų mišinio
2-3	konservuotų persikų puselių
1 saujos	sėklų mišinio salotoms
apie 50-70 g	sūrio brie
	Padažui:
4 šaukštų	alyvuogių aliejaus
2 šaukštelių	garstyčių
1 šaukšteliu	medaus
1/2	citrinos sulčių
pagal skonį	druskos ir maltų juodųjų