

## Karštos salotos su antiena



### Gaminimas

1. Nuplaukite ir nusausinkite salotas, jas suplėšykite. Supjaustykite agurką, pomidoriukus ir dėkite į lėkštę su salotų lapais.
2. Suberkite kukurūzus, pagardinkite ridikėlių daigais ir mėgiamais prieskoniais.
3. Salotas apšlakstykite alyvuogių aliejumi.
4. Įkaitintoje keptuvėje iškepkite antienos filė žolelių didkepsnius (10-15 min. kepti)
5. Ant paruoštų salotų išdėliokite keptą antieną.

Improvizuokite, pritaikydami asmeninėms šventėms ir kiekvienai dienai!  
Gardūs linkėjimai iš KITCHEN me virtuvės!  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

350 g	Kitchen me antienos filė žolelių didkepsnis
100 g	Mėgiamos salotos
1 vnt.	Šviežias agurkas
4-5 vnt.	Mini pomidoriukai
pagal poreikį	ŽALI ŽALI ridikėlių daigai
50 g	konservuoti kukurūzai
pagal poreikį	mėgiami prieskoniai
šlakelis	alyvuogių aliejus