

## Karštos salotos su antienos file ir karamelizuotomis kriaušėmis



### Gaminimas

Gerai įkaitiname keptuvę, **antienos filė kepsnius** dedame odele žemyn ir kepame 7 min, nevertant. Apverčiame kita puse ir kepame dar apie 5 min. Pjausnius atidedame į šalį, galima suvynioti į foliją ir leidžiame pailsėti. Toje keptuvėje, kur kepė antiena paliekame apie 1 šaukštą riebalų, kitus nusemiame (puikiausiai tiks panaudoti, kepant bulves). Kriaušes nuplauname ir supjaustome skiltelėmis. Dedame į keptuvę ir pakepame iš visų pusių. Pabarstome cukrumi. Pakaitiname, kol kriaušės karamelizuosis. Salotų lapelius ir špinatus nuplauname, dedame į lėkštę, apšlakstome citrinų sultimis ir aliejumi. Antienos filė pjausnius supjaustome mažesniais gabalėliais ir dėliojame į lėkštę kartu su kriaušių skiltelėmis. Graikinius riešutus pasmulkiname ir pabarstome ant salotų.

Už receptą dėkojame [Kviečiu į virtuvę](#).  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

350 g	Kitchen me antienos tradicinių pjausnių
3 vnt.	kriaušės
1 sauja	špinatų
150 g	salotų mišinio
šlakelio	alyvuogių aliejaus
šlakelis	citrinos sulčių
1 v.š.	rudojo cukraus
1 saujelė	graikinių riešutų