

## Keptos anties kulšelės su mango salotomis



### Gaminimas

Antienos kulšeles kartu su pakuote įdėkite į įkaitintą orkaitę ir keptike apie 40 min. Kol kepa antiena pasiruoškite salotas.

Agurką perpjauti pusiau, pašalinti sėklas, supjaustyti plonais šiaudeliais kartu su morkomis, bei mangu. Svogūną supjaustykite plonais pusžiedžiais. Čili pipiriuką nedideliais kubeliais. Visus ingredientus sumaišykite ir leiskite 10 minučių pastovėti.

Už receptą dėkojame Skirmantei Vardauskaitei  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

600 g	Kitchen me marinuotos antienos kulšelės su prieskoniais
	Salotoms:
1 didelis	agurkas
1 vidutinio dydžio	morka
1 prinokęs	mango vaisius
1 nedidelis	raudonas svogūnas
1/2	čili pipiriuko (nebūtinai)
pagal poreikį	Kalendros lapelių
1 v.š.	aliejaus
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	maltų juodųjų pipirų.