

Labai lengvai paruošiamos ir labai spalvingos salotos



Gaminimas

Antieną iškepkite ir leiskite kelias minutes pravėsti. Į lėkštę dėkite smulkintą aelsiną ir ridikėlius. Pašlakstykite teryaki padažu ir sudėkite griežinėliais pjaustytą antieną.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Kerų puodams.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

Didelės saujos	salotų mišinio
Pusės	apelsino
3	ridikėlių
170 g	antienos filė su prieskoniais
1,5 šaukšto	teryaki padažo