

Labai skanios salotos su antienu ir keptais nektarinais



Gaminimas

1. Antienu išimame iš pakuotės, dedame pjausnius į įkaitintą keptuvę su šlakeliu aliejaus, kepame ant stiprios ugnies 3-4 min, tada apverčiame ir kepame iš kitos pusės irgi 3-4 min.
2. Apskrudusius pjausnius dedame į karščiui atsparų indą ir šauname į 180 laipsnių įkaitintą orkaitę, kepame 10 min, išimame ir palaikome dar 10 min uždengus.
3. Nektarinus supjaustome griežinėliais, pašlakstome alyvuogių aliejumi ir balzamiko actu, kepame orkaitėje 10 min 200 laipsnių temperatūroje.
4. Į servavimo lėkštę dedame salotų lapus, pašlakstome padažu, išdeliojame keptus nektarinus ir plonai supjaustytus keptos antienos gabalėlius bei pabarstome keptais migdolais. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [Jelenos maisto blogui](#) už receptą!



INGREDIENTAI

350 g.	KITCHEN me antienos filė Pikantiški pjausniai
2 vnt.	Nektarinai
Pagal poreikį	Salotų asorti
Pagal poreikį	Pakepinti migdolų riešutai
Pagal poreikį	Alyvuogių aliejus
Pagal skonį	Balzamiko actas
	Padažui:
1 vnt.	Citrinos sultys
1 skiltelė	Česnakas
2 a.š.	Ypač tyras alyvuogių aliejus
Pagal skonį	Švieži čiobreliai
Pagal skonį	Druska ir pipirai