

## Pietų idėja - keptos Kitchen me antienos kulšėlės su salotomis.



### Gaminimas

Antienos kulšėles pasiruošiamė pagal nurodytas instrukcijas ant kulšėlių pakuotės. Kol antienos kulšėlės kepa pasiruošiamė salotas. Smulkiai supjaustome raudonąjį svogūną, pasmulkiname salotos lapus, pomidoriukus. Gerai išmaišome visus salotų ingredientus. Salotas paskaniname prieskoniais, citrinų sultimis bei aliejumi.

Skanaus!

Už receptą dėkojame Sveiki skanumynai.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Kitchen me Antienos kulšėles marinuotų
	Salotoms reikės:
	salotos lapų
	alyvuogių
	pomidoriukų
šiek tiek	raudonojo svogūno
	alyvuogių aliejaus
	citrinos sulčių
	mėgstamų prieskonių (druskos, pipirų, žolelių, česnako granulių)