

Prie šio ančiuko puikiai dera ryžiai su saldžiarūgščiu padažu bei kopūstų salotos.



Gaminimas

1. Ančiuką kepti orkaitėje pagal nurodymus ant pakuotės.
2. Į puodą, kuriame virs ryžiai įberti druskos ir 1 v.š sojos. Ryžius virti apie 20min.
3. Kopūstus ir ridikėlius supjaustyti smulkiais gabaliukais. Morkas sutarkuoti. Dubenyje daržoves sumaišyti.
4. Padažo ingredientus sumaišyti kitame dubenėlyje. Užpilti ant salotų ir gerai permaišyti. Ant viršaus pabarstyti kanapių sėklų.

Už receptą dėkojame Rožinis avokadas.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2 kg	Kitchen me marinotas ančiukas, įdarytas obuoliais
	Salotoms:
	Kopūsto (paprasto ir raudonojo)
	Ridikėlių
	Morkų
	Lukštentų kanapių sėklų
	Salotų padažui:
3 v.š.	garstyčių
1/2 a.š	druskos
1/2 a.š	pipirų
1 v.š	medaus