

Rytietiškos antienos filė ir makaronų salotos



Gaminimas

1. Antienos filė supjaustykite plonomis juostelėmis ir apkepkite keptuvėje iki kol viskas gražiai apskrus.
2. Į puodą įpilkite vandens ir jį užvirkite. Ant puodo uždėkite koštuvą su žirniais ir jį uždenkite dangčiu.
3. Kai vanduo užvirs – sudėkite makaronus ir tuo pat metu garinkite žirnius, kol išvirs makaronai.
4. Garintus žirnius atidėkite į šalį, makaronus ataušinkite su šaltu vandeniu. Juos nusunkite.
5. Sumaišykite padažo ingredientus. Jeigu norite vieno ar kito ryškesnio skonio – pakoreguokite kiekius pagal save.
6. Į dubenį sudėkite makaronus, antienos filė, žirnius, šiaudeliais pjaustytas morkas, smulkintus laiškinius svogūnus ir petražoles. Viską užpilkite padažu ir gerai išmaišykite.
7. Viską apibarstykite skrudintomis sezamų sėklomis.

Skanaus!

Recepto autorius @itsmevelina
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

600 g	Kitchen me Anties filės su prieskoniais
200 g	kiaušinių makaronų
150 g	cukrinių žirnių
2	morkų
4 vnt.	laiškinio svogūno
kepimui	aliejaus
pagal poreikį	petražolių
2 v.š.	skrudintų sezamų pagardinimui
	Padažui:
3 v.š.	balzaminio acto
3 v.š.	sojos padažo
2	klevų (ar kitokio) sirupo
1 skiltelės	smulkinto česnako
2 v.š.	sezamų aliejaus
2 v.š.	paprasto aliejaus
1 v.š.	skrudintų sezamų