

Salotos su antiena ir vynuogėmis



Gaminimas

1. Supjaustykite salotas.
 2. Susmulkinkite porą.
 3. Šiek tiek pasmulkinkite graikiškų riešutų branduolius.
 4. Karštai rūkytą antienos filė supjaustykite nedideliais kubeliais.
 5. Viską dubenėlyje sumaišykite, pagardinkite druska ir pipirais, supilkite graikišką jogurtą ir dar kartą gerai permaišykite ir sudėkite į indą serviravimui.
 6. Vynuoges perpjaukite pusiau ir išdėliokite ant salotų viršaus.
- Mėgaukitės skoniais!
Gardūs linkėjimai iš įmonės virtuvės!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

350 g	Kitchen me karštai rūkytos antienos filė
200 g	salotų
200 g	graikinių riešutų
50 g	poro
400 ml	Graikiško jogurto
200 g	besėklių vynuogių
šiek tiek	druskos
šiek tiek	pipirų