

## Salotos su brokoliais ir karštai rūkyta antienos file



### Gaminimas

1. Brokolį nuplaukite ir nuplikykite verdančiu vandeniu. Tuomet supjaustykite smulkiais gabalėliais ir sudėkite į dubenį.
2. Ten pat dėkite smulkiais kubeliais pjaustytą antieną, sausoje keptuvėje pakepintas ir atvėsintas saulėgrąžas, džiovintas spanguoles arba goji sėklas, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais, dėkite majonezo ir viską gerai išmaišykite.

Skanaus ;)

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me karštai rūkytos antienos file
1 vnt	brokolio
60 g	saulėgrąžų
50 g	džiovintų spanguolių arba goji uogų
kelių šaukštų	majonezo
žiupsnelis	druskos, pipirų