

SALOTOS SU KEPTOMIS KRIAUSĖMIS IR RŪKYTA ANTIENA



Gaminimas

1. Orkaitėje ar keptuvėje su dangčiu pakepkite kriaušių puseles apie 10 minučių, supjaustykite plonais griežinėliais.
2. Supjaustykite griežinėliais **karšto rūkymo antienos filė** ir dar galite porą minučių pakepti keptuvėje.
3. Pakepinkite karijų riešutus, sukapokite peiliu.
4. Ant salotų lapelių sluoksniuokite kriaušių ir **antienos** gabalėlius, užberkite druskos ir pipirų, apšalkstykite aliejumi, užberkite rūgščių spanguolių ir kepintų riešutų.
Skanios vakarienės!

Už receptą dėkojame **VIRŠ OBELŲ**

Skani nuotrauka: foto@grafas.lt

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

240 g	Kitchen me k.r. antienos file
1-2 pakuotės	salotų
1-2	saldžių kriaušių
saujelės	spanguolių
saujelės	karijų riešutų iš „Arimes“
2 v.š.	alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	druskos ir pipirų