

## Salotos su persikais ir antiena



### Gaminimas

1. Vandenį užvirinkite, verdančiu skysčiu užpilkite bulgurą, taip pat supilkite aliejų ir įberkite druskos. Uždenkite ir palikite 5 min. Tada pamaišykite šakute, kad neliktų gumulėlių.
2. Persikus supjaustykite skiltelėmis ir pašlakstykite citrinos sultimis. Bulgurą sumaišykite su prieskoninėmis žolelėmis.
3. Gražgarstes suberkite į dubenį, taip pat suberkite bulgurą, persikus, patrupinkite fetos ir uždėkite vytintos KITCHEN ME karštai rūkytos ančiukų filė riekelių.
4. Pašlakstykite aliejumi ir citrinos sultimis, pabarstykite SANTA MARIA juodaisiais pipirais „Tellicherry“.

**VMG foto ir receptas iš knygos "Alfas vienas namuose". Nuoroda į knygą:** [https://alfoknyga.-vmgonline.lt/prisijungimas?redirect\\_to=/](https://alfoknyga.-vmgonline.lt/prisijungimas?redirect_to=/)  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

400 ml	vandens
200 ml	bulguro
2 šaukštų	alyvuogių aliejaus
½ šaukštelio	druskos
3-4	prinokusių persikų
2 šaukštų	citrinos sulčių
2-3 šaukštų	smulkiai supjaustytų prieskoninių žolelių (petražolių, mėtų, kalendrų, svogūnų laiškų)
80 g	gražgarstčių
120 g	fetos sūrio
8-12	KITCHEN ME karštai rūkytos ančiuko filė riekelių ( <a href="https://www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/produkcija/antienna/karstai-rukyta-antienna-fle-su-oda-aukciausia-rusis.htm">https://www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/produkcija/antienna/karstai-rukyta-antienna-fle-su-oda-aukciausia-rusis.htm</a> )
pagal poreikį	SANTA MARIA juodųjų pipirų „Tellicherry“
papildomai	Aliejaus, citrinos sulčių