

## Salotos su pikantiškais antienos filė pjausniais



### Gaminimas

1. Orkaitėje iškepaite "Pikantiškus" antienos pjausnius (galima ir keptuvėje), riebalų nepilkite, nes puikiai iškeps ir be jų.
2. Suplėšome salotas, susmulkiname ridikėlius, rukola, krapus.
3. Iš aiejaus, medaus, druskos, pipirų ir citrinos sulčių pasidarome užpilą.
4. Užpilame ant salotų ir gerai viską rankomis išmaišome.
5. Kai iškepa antienos pjausniai dedame jas ant salotų ir ragaujame.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

|                   |                          |
|-------------------|--------------------------|
| 1 pakuotė (350 g) | KITCHEN me Antienos filė |
| Gūžė              | Salotos                  |
| Pagal poreikį     | Ridikėliai               |
| Pagal poreikį     | Rukola                   |
| Kuokštelis        | Krapai                   |
| Šlakelis          | Aliejus                  |
| 1 v.š.            | Medus                    |
| Pagal skonį       | Druska                   |
| Pagal skonį       | Pipirai                  |
| Pagal poreikį     | Citrinos sultys          |