

SKANIOSIOS SALOTOS SU ANTIENA IR RABARBARŲ PADAŽU



Gaminimas

1. Antieną apkepame iš abiejų pusių po 4-5min ant šiek tiek didesnės nei vidutinė kaitros su šlakeliu aliejaus.
 2. Beriame į gylesnę lėkštę salotų mišinį, spanguoles, riešutus, bei datules. Ant viršaus dedame griežinėliais supjaustytą (ne karštą!) antienos filė.
 3. Gaminame užpilą. Sumaišome rabarbarų tyrę su baltojo vyno actu, pagardiname prieskoniais. Užpilame padažą ant mėsos.
- SKANAUS

Už receptą dėkojame NUO UŽKANDŽIO IKI DESERTO.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

170 g	marinuotos antienos filė
2-3 saujų	salotų mišinio
1 saujelės	šviežių spanguolių
1 saujelės	anakardžių riešutų
1 saujelės	džiovintų datulių
	aliejaus kepimui
	Užpilui:
3-4 šaukštų	rabarbarų tyrės
1 šaukšto	baltojo vyno acto
pagal skonį	druskos bei čili pipirų