

## Sočios vasariškos bulvių salotos su antiena



### Gaminimas

1. Gerai kempinele nuplaukite žviežias bulves, supjaustykite kubeliais. Virkite pasūdytame vandenyje apie 15 min, nukoškite. Perplaukite šaltu vandeniu ir vėl nukoškite.
2. Antieną supjaustykite juostelėmis ir pakepkite ant keptuvės be riebalų, kol apskrus.
3. Supjaustykite svogūnų laiškų, žalumynus.
4. Sumaišykite visus padažo ingredientus.
5. Sumaišaiškite bulves, keptą antieną, svogūnų laiškų, žalumynus ir padažą.

Skanaus!  
Dėkojame už receptą Jelenos blogui už receptą  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

100-130 g	Kitchen me k/r antienos file
3 a.š.	kaparėlių
pagal poreikį	svogūnų laiškų
pagal poreikį	šviežių krapų ir petražolių
	Padažiui:
1/2	citrinos (reikės tiek sulčių, tiek nutarkuotos žievelės)
2 v.š.	tyro alyvuogių aliejaus
2 v.š.	Dižono garstyčių
2 v.š.	graikiško jogurto
žiupsnelis	druskos, pipirų