

Vaisinės salotos su apelsininiu majonezu ir antiena



Gaminimas

1. Į įkaitintą keptuvę įpilkite šiek tiek aliejaus ir dėkite **Kitchen me antienos file su prieskoniais**. Kepkite iš abiejų pusių viso apie 5 min. Tuomet perdėkite į lėkštę, uždėkite folija ir leiskite 5 min. pastovėti šiltai.
2. Migdolus, česnaką ir krapus susmulkinkite smulkintuvu. Romaninių salotų lapus sudėliokite lėkštėje, suberkite pjaustytas skiltelėmis kriaušes ir avietes. Užberkite migdolų trupinių.
3. Sumaišykite majonezą, apelsinų žievelę, apelsinų sultis ir aitriąsias paprikas.
4. Salotas patiekite su apelsininiu majonezu ir kepta antiena.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

350 g	KITCHEN me marinuota antienos file su prieskoniais
kepti	aliejaus
50 g	migdolų
½ skiltelės	česnako
2-3 šakelių	krapų
Kelių romaninių	salotų lapų
1 didelės	kriaušės
125 g	aviečių
50 g	majonezo
1 šaukšto	tarkuotos apelsinų žievelės
30 g	šviežiai spaustų apelsinų sulčių