

Anties krūtinėlė su gaiviomis salotomis



Gaminimas

Pradžioj parūkinu su Apelsino drožlėmis iki 40 C vidinės, o paskui ant tiesioginės kaitros paskrudinama iš abiejų pusių.

Kaip garnyrui šiandien buvo sultenių, braškių ir fetos salotos apšlakstytos citrinos sulčių, medaus ir balzaminio acto kremo padažu.

Skanaus .

Už receptą dėkojame Mindaugas Žyma.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos file
	Garnyrui:
pagal poreikį	sultenės
pagal poreikį	braškės
pagal poreikį	fetos sūris
pagal poreikį	citrinos sulčių
pagal poreikį	medaus ir balzaminio acto