

## Keptų daržovių salotos su karštai rūkyta antiena



### Gaminimas

Morką, bulvę ir batatą supjaustyti lazdelėmis, apšlakstyti aliejumi ir kepti 30 minučių 200 laipsnių temperatūroje. Iškepusias lazdeles atvėsinti ir dėti ant smulkintų salotų lapų. Ant viršaus dėti supjaustytą figą, antienos filė, mėlynąjį pelėsinį sūrį, apšlakstyti alyvuogių aliejumi ir pagardinti druska bei pipirais. Patiekti su figų džemu, skanaus!

Už receptą dėkojame Urtės virtuvei.  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

100 g	Karštai rūkyta antienos filė su oda
sauja	mėgstamų salotų
1	bulvė
1	batatas
1	morka
50 g	gramų mėlynojo pelėsinio sūrio
1	figa
pora šaukštų	figų džemo