



## Antienos filė su bulvytėmis, figų padažu ir šviežių daržovių salotomis



### Gaminimas

**Antienos filė su bulvytėmis** ruošiamė pagal instrukciją ant pakuotės, t.y. kepame apie 60 minučių 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje. Salotų lapų rinkinį sumaišome su smulkiai pjaustytais agurku bei poru, apšlakstome alyvuogių aliejumi ir sumaišome su 1 arbatiniu šaukšteliu figų džemo. Iškeptą antieną su bulvytėmis serviruojame su salotomis, figa bei figų džemu, kurį sumaišome su šaukštu nuo antienos kepimo likusių riebalų.

Už receptą dėkojame **Monika OLiv**.

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

|                            |                                        |
|----------------------------|----------------------------------------|
| 650 g                      | Kitchen me antienos file su bulvytėmis |
| 1                          | figos                                  |
| 2 kupinų arbatinių šaukštų | figų džemo                             |
| 1 didelės saujos           | šviežių salotų rinkinio                |
| 0,5 vnt.                   | agurko                                 |
| šiek tiek                  | poro                                   |
| pašlakstymui               | alyvuogių aliejaus                     |