

## Figų ir rūkytos antienos filė salotos su Burrata sūriu



### Gaminimas

Nuplaukite salotų lapus ir leiskite jiems nudžiūti.  
Susipjaustykite antienos filė ir figas.  
Suplėšome Burrata sūrį.  
Paskaniname salotas tyru alyvuogių aliejumi bei prieskoniais.  
Šioms salotoms puikiai tiktų ir balzaminis actas.  
Už receptą ir nuotraukas dėkojame <https://www.facebook.com/svestigyvenima/>.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

|              |                                          |
|--------------|------------------------------------------|
| 250 g        | Kitchen me karštai rūkytos antienos file |
| 50 g         | salotų sultenės                          |
| 80 g         | šviežių burokėlių lapų                   |
| 150 g        | šviežio Burrata sūrio                    |
| 2 vnt.       | figų                                     |
| pašlakstymui | alyvuogių aliejaus                       |
| pagal skonį  | druskos ir pipirų                        |