

Renesanso laikų salotos (Figos su pupelėmis)

Sudėtis :

200 g raudonų pupelių (virtų)
270 g džiovintų figų
1 vidutinio svogūno
1-2 skiltelės česnako
5-6 šakelių šviežių rozmarinų
2 šakelių šviežių čiobrelių
saujos smulkintų šviežių petražolių
(druskos, juodųjų pipirų, aliejus)



Gaminimas:

1. Pupos pamirkyti vandenyje per naktį, išvirti, baigiant virti pasūdyti.
2. Svogūnus ir česnakus sukapoti ir apkepti keptuvėje su nedideliu kiekiu aliejaus.
3. Džiovintas figas supjaustyti kubeliais, susmulkinti rozmarinų lapelius ir čiobrelius.
4. Svogūnus ir česnakus išimti iš keptuvės, suberti rozmarinus, čiobrelių lapelius
5. Į džiovintas figas sudėti virtas pupeles, ir viską sumaišyti. Salotas patiekti su kapotomis petražolėmis.



Laurynas B. 7d