

Punjene smokve i ajzberg salata



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g suvih smokvi
- 150 g kranjskog vrata
- 60 g badema
- 1/2 glavice ajzberg salate
- sok od 1/2 limuna
- so
- 1 kašika maslinovog ulja
- 1 kašika balzamiko sirceta

Priprema

Suve smokve napuniti sa po dva badema. Umotati svaku smokvu u tanko isecen suvi vrat.

Salatu iseckati, preliti uljem i limunovim sokom, posoliti je i promešati.

Servirati salatu, oko nje poredjati punjene smokve i sve poprskati balzamiko sircetom.