

# Salatka z kaszy gryczanej i buraczków

Autor: **ErJot**Przepisów: **625** Ocena: **5209**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- kasza gryczana prażona 1 woreczek
- buraczki 2 szt średnie
- papryka czerwona 1 szt duża
- ser feta 15 dag
- jajka 3 szt
- cebula czerwona 1 szt
- majonez
- pieprz mielony do smaku
- sól do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę gryczaną prażoną /może być zwykła/ gotujemy w osolonej wodzie zgodnie z przepisem na opakowaniu, odsączamy i studzimy.  
Buraczki /bez obierania/ gotujemy w wodzie lub pieczemy w piekarniku, studzimy, obieramy i kroimy w kostkę.  
Jajka gotujemy na twardo, studzimy, obieramy i kroimy w kostkę.  
Paprykę oczyszczamy z nasion i kroimy w kostkę.  
Ser feta odsączamy z zalewy i również kroimy.  
Cebulę czerwoną obieramy i drobno siekamy.  
Wszystkie przygotowane składniki przekładamy do salaterki, dodajemy majonez /ja dodałam łyżeczkę, gdyż ser feta przy mieszaniu dobrze łączy składniki/ i doprawiamy do smaku pieprzem i solą /- ostrożnie by nie przesolić bo feta jest dość słony/. Mieszamy i odstawiamy na godzinę.

## Twoje notatki do przepisu: