

Sałatka z pieczonych buraków i pomarańczy



Autor: **Fram**

Przepisów: **130** Ocena: **2455**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- buraki - 4 szt.
- pomarańcze - 2 szt.
- ocet balsamiczny - 3 łyżeczki
- musztarda dijon - 2 łyżeczki
- miód - 2 łyżeczki
- oliwa - 5 łyżek
- ser feta - 100 g
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 zaczynamy od upieczenia buraków: każdy owijamy szczelnie w folię aluminiową, układamy na blaszce, wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 200 st. C i pieczmy przez godzinę, upieczone odstawiamy do wystudzenia
- 2 w czasie, kiedy stygną buraki przygotowujemy sos: do kubeczka wlewamy ocet, musztardę i miód, dokładnie mieszamy dodając po jednej łyżce oliwy - mieszamy tak długo, aż otrzymamy jednorodną emulsję
- 3 pomarańcze obieramy ze skórki, a także z białych błonek, kroimy w plastry, a potem w kostkę
- 4 wystudzone buraki odwijamy z folii, obieramy i kroimy w kostkę
- 5 do miski wrzucamy buraki i pomarańcze, zalewamy sosem i dokładnie mieszamy (doprawiając solą i pieprzem), na wierzchu układamy pokrojony w kostkę ser feta, no i gotowe, smacznego ;-)

Twoje notatki do przepisu: