

Salatka z pieczonymi burakami i feta

Prosto, smacznie i zdrowo!

Składniki:

2 garście rukoli

2 pieczone buraczki

100 g sera feta

1 łyżka pestek dyni

1 łyżka orzechów włoskich

Składniki na sos winegret:

2 – 3 łyżki oliwy z oliwek

1 łyżka miodu

½ łyżeczki octu balsamicznego

sól, pieprz do smaku



Przygotowanie:

W małym naczyniu przygotowujemy winegret łącząc oliwę z miodem, octem i przyprawami. Mieszymy i odstawiamy.

Na suchej patelni prażymy orzechy i pestki dyni. Odstawiamy.

Buraki średniej wielkości pieczemy w piekarniku owinięte w folii aluminiowej ok. 1,5 godziny.

Rukolę myjemy, osuszamy i rozkładamy na talerzu. Upieczone buraczki kroimy na mniejsze kawałki, rozkładamy na liściach rukoli. Dodajemy pokrojony w kostkę ser feta, posypujemy uprażonymi orzechami i pestkami dyni. Całość skrapiamy winegretem.

Życzymy smacznego !!!

Źródło:

<http://www.kawaiczokolada.pl/salatka-z-pieczonymi-burakami-i-feta/>