

Carpaccio z buraków



GOTUJEBYCHCE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki

buraki 2 średnie

roszponka

ser feta

Dressing

oliwa 6 łyżek

sok z cytryny 0,5 szt

cukier 1 łyżeczka

sól do smaku

pieprz

ząbek czosnku 1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki owijamy w folię aluminiową i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni do miękkości, przez około 40 minut, obieramy i kroimy w jak najcieńsze plasterki. W międzyczasie robimy dressing: wszystkie składniki mieszamy do powstania jednolitej konsystencji i odstawiamy na 15 minut. Na talerzu układamy plastry buraka, w środkowej części talerza roszonek, posypujemy rozdrobnionym serem feta i polewamy dressingiem.

S M A C Z N E G O !!!