

## Doradca Smaku IV: Sałatka rosyjska z burakami i ogórkiem, odc. 2



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Składniki dla 1-2 osób

<b>buraki czerwone</b>	5
<b>masło klarowane</b>	1 łyżka
<b>cukier kryształ</b>	1 łyżka
<b>śliwki</b>	3
<b>ocet winny</b>	
<b>fasola biała z puszki</b>	150 g
<b>ogórek zielony</b>	1
<b>natka pietruszki</b>	pęczek
<b>ogóreczki konserwowe</b>	kilka sztuk
<b>jajka przepiórcze</b>	5
<b>Musztarda francuska Prymat</b>	
<b>miód wielokwiatowy</b>	1 łyżeczka
<b>koperek</b>	1 gałązka
<b>olej rzepakowy</b>	do smażenia

#### Do smaku

tymianek

cząber

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy składniki.
- KROK 2 Do miski wrzucamy trzy obrane i pokrojone w grube plastry buraki oraz przekrojone na pół śliwki. Posypujemy roztartym w dłoniach tymiankiem, pieprzem oraz solą. Mieszamy i wykładamy na blachę wyłożoną pergaminem. Na wierzch rozkruszamy masło klarowane.
- KROK 3 Blachę przykrywamy folią i wstawiamy na 1 godz. do piekarnika nagrzanego do 180°C. Po wyjściu z piekarnika przekładamy do wysokiego naczynia i rozdrabniamy na puree. Pozostałe 2 buraki gotujemy, obieramy i kroimy w plastry. Następnie marynujemy w wodzie, cukrze i occie w proporcji 1:1:1 przez około 20 minut.
- KROK 4 Fasolę odcedzamy i przekładamy do miski. Ogórek przekrawamy wzdłuż, wydrążamy łyżeczką środek z pestkami, pozostałą część kroimy na małe kawałki i przekładamy do fasoli. Dodajemy cząber, sól, kolorowy pieprz i posiekaną natkę pietruszki. Całość rozdrabniamy na mus.
- KROK 5 Na patelni rozgrzewamy odrobinę oleju, wbijamy jaja przepiórcze, dodajemy sól, pieprz i od razu zdejmujemy patelnię z ognia.
- KROK 6 2 łyżeczki musztardy łączymy z miodem, odrobiną octu winnego oraz opcjonalnie świeżym koperkiem.  
Na talerz nakładamy mus z białej fasoli, na to puree z buraka, osuszone marynowane buraki oraz jajka przepiórcze. Podajemy z sosem musztardowo-miodowym i ogóreczkami przekrojonymi na pół. Możemy ozdobić kiełkami groszku.