

Doradca Smaku XIII: Pieczony burak z konfiturą z cebuli, odc. 26



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

burak	2 sztuki
figi	2 sztuki
miód wielokwiatowy	2-3 łyżki
masło	2 łyżki
nalewka z pigwy	50 ml
rukola	garść
ser kozi	100 g
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Rozmaryn suszony Prymat	do smaku

Konfitura:

olej do smażenia	
cebula czerwona	1 sztuka
wino czerwone	1/2 szklanki
żurawina suszona	3 łyżki
sos balsamico	3 łyżki

Do dekoracji:

pestki słonecznika

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

- 1.** Siekamy czerwoną cebulę na mniejsze części. Na rozgrzaną patelnię wlewamy olej, a następnie smażymy warzywo. Gdy cebula się zeszkli dodajemy wino, sos balsamico i żurawinę, całość mieszamy i doprawiamy przyprawą do wina i piwa, łączymy składniki i smażymy je na małym ogniu.
- 2.** Na folię aluminiową wylewamy olej, dodajemy sól, zawijamy w całość buraki i pieczemy przez około 2 godziny w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.
- 3.** Figi kroimy na ćwiartki.
- 4.** Na rozgrzaną patelnię wrzucamy masło, do którego dodajemy owoce, całość doprawiamy rozmarynem i mieszamy. Dodajemy miód, nalewkę i doprawiamy składniki czarnym pieprzem.
- 5.** Ser kozi kroimy na plasterki i grillujemy go na złoty kolor na rozgrzanej patelni ryflowanej. Buraki wyjmujemy z piekarnika, obieramy i kroimy na ćwiartki. Przekładamy na patelnię z figami, po czym mieszamy je z powstałym sosem.

Sposób podania:

Na talerz nakładamy rukolę, na nią kładziemy konfiturę z cebuli, układamy ser, figi i buraki. Całość polewamy sosem i posypujemy pestkami słonecznika.