

Gruzińska sałatka z buraków z orzechami włoskimi i suszonymi śliwkami



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Sałatka:

buraki	600 gramy
orzechy włoskie	50 gramy
śliwki suszone	50 gramy
czosnek	1 ząbek

Dodatkowo:

majonez	4 łyżki
jogurt naturalny	4 łyżki
sok z cytryny	1.4 łyżki
sól	2 szczypty
pieprz	2 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki należy upiec lub ugotować, a następnie po ostudzeniu obrać i pokroić w kostkę, albo zetrzeć na tarce o grubych oczkach.

(Ja tym razem użyłam buraczków z puszki).

Śliwki pokroić w paseczki, a orzechy drobno posiekać.

Majonez wymieszać z jogurtem oraz czosnkiem uprzednio przeciśniętym przez praskę.

Wszystkie składniki dokładnie połączyć.

Gotową sałatkę doprawić do smaku solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny/octem winnym i przed podaniem schłodzić w lodówce.

