

## Sałatka z buraków z pomarańczami



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pomarańcze</b>	2
<b>buraki ćwikłowe</b>	2-4 sztuki
<b>cebula czerwona</b>	1 sztuka
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżeczka
<b>miód</b>	1 łyżeczka
<b>olej słonecznikowy</b>	2-3 łyżeczki
<b>pieprz ziołowy</b>	2-3 szczypty

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki, miałam 2 nieduże, ugotowałam a po wystudzeniu obrałam i pokroiłam na nieduże cząstki. Pomarańcze wyszorowałam, okroiłam ze skórki bardzo ostrym nożem - tak żeby razem z wierzchnią skórką ściąć także błonkę okrywającą owoc. Z cząstek wycięłam fileciki. Z pozostałości owocu wycisnęłam sok, do którego dodałam sok z cytryny, miód, oliwę, pieprz ziołowy i pokrojoną w drobną kostkę cebulkę. Mieszanką zalałam buraczki, wymieszałam i odstawiłam na 1-2 godziny. Przed podaniem dodałam fileciki z pomarańczy.