

Sałatka z pieczonych buraków



JAN_MAG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

buraki czerwone	3 sztuki
quinoa	1/2 szklanki
ser feta	2/3 kostki
koper świeży	1 łyżka
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki myjemy i zawijamy w folię aluminiową.
Pieczemy w nagrzanym do 180 stopni piekarniku ok. 50 minut (do miękkości).
Następnie obieramy ze skórki, kroimy w kostkę.
Fetę kroimy w drobną kostkę, dodajemy do buraków.
Quinoa gotujemy w lekko osolonej wodzie do miękkości.
Wszystko razem mieszamy, posypujemy koperkiem i doprawiamy pieprzem.