

## pieczone buraki z serem i bakaliami



### PCHELKA79



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>małe buraki</b>	4 sztuki
<b>ser pleśniowy blue</b>	50 g
<b>suszone figi</b>	50 g
<b>orzechy włoskie</b>	50 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- buraki piec w całości w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 stopni celcjusza przez 50 min, wystudzić,
- buraki obrać, przekroić wzdłuż na pół, wydrążyć,
- figi moczyć kilka minut w gorącej wodzie, pokroić w kostkę,
- orzechy rozgnieść, ser pokruszyć,
- figi, ser i orzechy wymieszać, napełnić masą buraki,
- zapiekać jeszcze 10 min w temperaturze 180 stopni celcjusza