

Sałatka z fasolą i serdem kozim



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marynowane buraczki	1 słoiczek
kozi ser (roladka)	250 gram
kilka liści sałaty	
czosnek	2 ząbki
oliwa	4 łyżki
kilka listków świeżej miety	
biała fasola	300 gram
ocet	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę ugotuj i wystudź. Jeśli używasz suchej fasoli, namocz ją wcześniej (najlepiej przez całą noc). Buraczki przepłucz zimną wodą i pokrój na połówki lub ćwiartki. Posiekaj czosnek, ser pokrój w plasterki, umyj i osusz sałatę.

Na talerzach rozłóż liście sałaty, na nich fasolę, buraczki i ser. Posyp czosnkiem, polej sosem z octu i oliwy, udekoruj świeżymi ziołami.