

## Sałatka z buraków



**DAGMARA12**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                              |            |
|------------------------------|------------|
| <b>ugotowane buraki</b>      | 20 dag     |
| <b>marchew</b>               | 15 dag     |
| <b>jabłko</b>                | 15 dag     |
| <b>cebula</b>                | 10 dag     |
| <b>sól</b>                   | 1 szczypta |
| <b>cukier</b>                | 1 szczypta |
| <b>oliwa</b>                 | 4 łyżki    |
| <b>ocet winny</b>            | 2 łyżki    |
| <b>Kminek mielony Prymat</b> | 1 łyżeczka |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos: 2 łyżki octu winnego lub soku z cytryny, 3-4 łyżki oliwy, 1 łyżeczka kminku mielonego Prymat, szczypta soli. Cebulę obrać i drobno posiekać, ugotowane buraki, marchew i jabłka zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Połączyć składniki sałatki, doprawić solą i cukrem. Przygotować sos: połączyć ocet, olej, kminek i sól, dodać 2 łyżki przegotowanej wody, wymieszać i poleć sałatkę. Przed podaniem odstawić sałatkę do lodówki co najmniej na 1 godz.