

Carpaccio z buraków z serem feta



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki średnie	2
marynata do buraków	
czosnek	2 ząbki
sól	1 łyżeczka
pieprz	1/2 łyżeczka
Bazylia suszona Prymat	1 łyżeczka
oliwa	10 łyżki
sos	
sok z cytryny	1 łyżeczka
sól	1 do smaku
pieprz	1 do smaku
Bazylia suszona Prymat	1/2 łyżeczki
czosnek	1 ząbek
szczypiorek	2 łyżeczki
papryczka chili	1/2 sztuka
oliwka zielona	1 sztuka
ser feta	1 kawałek
oliwa	3 łyżki
oregano	1 łyżeczka
oregano	1/2 łyżeczki
orzechy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Buraki należy dokładnie wyszorować, osuszyć. Odciać korzenie. W miseczce robię marynatę. Dodaję oliwę z oliwek, sól, pieprz, bazylię, czosnek sprasowany.
- KROK 2 Każdego buraka wkładam do marynaty i zawijam w folię aluminiową. Można zrobić bez marynaty. Robiłam dwie wersje i ta mi bardziej smakuje. Buraki piekę przez 2 godziny tem p 180 stopni. Polecam piec buraki przy okazji pieczenia na przykład chleba. Oszczędność gazu. Po upieczeniu obieram buraki ze skórki i kroje na cienkie plastry. Polewam sosem zrobionym z oliwy, soku z cytryny, soli, pieprzu, bazyli, oregano.
- KROK 3 Carpaccio posypuję pokruszonym serem feta i orzeszkami prażonymi oraz szczypiorkiem. Z jednego buraka zrobiłam róże, udekorowałam chili papryczką i oliwką.