

## Sałatka z oscypkiem i marynowanym burakiem



### BASILIANA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Sałatka:

<b>oscypek</b>	4 sztuki
<b>buraki ćwikłowe</b>	2 sztuki
<b>cukinia</b>	1 sztuka
<b>rukola</b>	4 garście
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>czosnek</b>	2 ząbki

#### Dressing:

<b>oliwa</b>	4 łyżki
<b>ocet balsamiczny</b>	3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię kroimy w plastry grubości ok. 5 mm, smarujemy z obu stron oliwą rozmieszaną z czosnkiem i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Buraki myjemy (nie obieramy) i również układamy na papierze. Blaszke wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 190 stopni C. Cukinię pieczemy ok 25 minut, a buraki ok. 60-90 minut, w zależności od wielkości. Powinny być lekko miękkie.

Pozostałą oliwę mieszamy z octem balsamicznym.

Po wystudzeniu buraki obieramy, kroimy w cienkie półplasterki, umieszczamy w misce, polewamy połową dressingu i delikatnie mieszamy. Odstawiamy na pół godziny lub dłużej.

Na talerzu układamy rukolę i pozostałe składniki, całość polewamy resztą dressingu.