Sałatka z oscypkiem i marynowanym burakiem

BASILIANA

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 3 - 4

SKŁADNIKI

Sałatka:

oscypek	4 sztuki
buraki ćwikłowe	2 sztuki
cukinia	1 sztuka
rukola	4 garście
oliwa	2 łyżki
czosnek	2 ząbki

Dressing:

oliwa	4 łyżki
ocet balsamiczny	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. Blaszkę 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.