

wieżyczki buraczane



IZABELA28



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

buraczki kwaszone duże	2 szt.
seler marynowany	1 słoik
majonez	2 łyżki
śmietana 12-procentowa	1 łyżka
sól	
sok z cytryny	
koperek świeży	kilka gałązek
orzechy włoskie	2 łyżki
jabłko kwaśne	3 kilka małych szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Orzechy wsyp na rozgrzaną patelnię, lekko upraż (ok. 1 minuty). Przesyp na talerzyk i odstaw do wystudzenia. następnie drobno je posiekaj. Seler przełóż na sitko i pozostaw, by ociekł z zalewy. Jedno jabłko, odłóż do dekoracji, a pozostałe obierz, wytnij gniazda nasienne, a miąższ zetrzyj na tarce o dużych otworach. Natychmiast skrop sokiem z cytryny, aby nie ściemniał. Osączony seler dokładnie wymieszaj z orzechami i startymi jabłkami. Przypraw do smaku solą i pieprzem. następnie dodaj majonez oraz kwaśną śmietanę, wymieszaj. Kwaszone buraczki potnij w niezbyt grube plasterki. Przełóż je przygotowaną sałatką tak, by powstały wieżyczki. Z odłożonego jabłka wytnij małe kulki. Obłóż nimi wieżyczki, danie udekoruj gałązkami koperku.