

Salatka z buraków -dodatek do obiadu.



JOLANTA41



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ugotowane buraki	1 kg
natka pietruszki	1 pęczek
olej	8 łyżek
ocet winny	3 łyżki
czosnek	2 ząbki
musztarda	1 łyżeczka
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Niezbyt duże ugotowane buraki ugotować do miękkości. Przelać zimną wodą. Po ostudzeniu obrać z e skóry i pokroić w cienkie plasterki. Posiekać 3/4 pęczka natki pietruszki. Z oleju, octu, musztardy, rozdrobnionego czosnku, musztardy, soli i pieprzu przyrządzić sos. Do buraczków wsypać natkę, zalać sosem , wymieszać i zostawić na pół godziny. Przed podaniem posypać resztą posiekanej natki.

Salatka doskonale przechowuje się przez parę dni w lodówce i nie traci smaku/ a może nawet zyskuje !/.