

Sałatka z gotowanych jarzyn



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki czerwone	2 szt
buraki białe cukrowe	2 małe szt
seler	1 duża szt
marchew	2 szt
kalafior	25 dag
lub szparagi	25 dag
groшек konserwowy	1 puszka
fasola	1/2 puszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki czerwone i cukrowe zapiec w piekarniku, po wyjęciu zanurzyć w zimnej wodzie i ściągnąć skórki.

Marchew, szparagi lub kalafior i selery ugotować każde warzywo osobno w osolonej wodzie.

Buraki, marchew i pozostałe warzywa pokroić w kostkę.

Groszek i fasolę odcedzić z zalewy.

Wszystkie składniki połączyć i wymieszać z sosem majonezowym lub układać warstwowo, przekładając każdą warstwę sosem majonezowym lub tatarskim.