

# Buraczana sałatka z ciecierzycą i halloumi



Autor: **wjosna**  
Przepisów: **249** Ocena: **2843**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 puszka ciecierzycy
- 1 szklanka zielonej soczewicy
- 4 ugotowane buraki
- pół czerwonej cebuli
- pół pęczka koperku
- halloumi (200 g)
- SOS
- 4 łyżki oliwy
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżeczka miodu
- 1 ząbek czosnku
- sol, pieprz

## Sposób przygotowania:

1

Soczewicę ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu, odsączyć.

Ciecierzycę odsączyć na sitku.

Buraki pokroić w kostkę.

Cebulę pokroić w kosteczkę, czosnek drobno posiekać.

Halloumi pokroić w plastry - usmażyć na patelni na łyżce oliwy.

Składniki sosy wymieszać w słoiku.

Soczewice wymieszać z ciecierzycą, buraczkami, cebulą, posiekanym koperkiem, dodać sos i zmieszać.

Rozłożyć na talerze, na każdej porcji położyć kilka kawałków halloumi.

## Twoje notatki do przepisu: