

Czerwona sałatka



Autor: **Swiat_Kobiety**
Przepisów: **3277** Ocena: **28007**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 3 średnie buraki
- kilka łyżek oliwy
- 4 ząbki czosnku
- 4 gałązki tymianku
- 3-4 czerwone cebule
- 2-3 pomidory
- 2 łyżki octu winnego
- sól
- pieprz
- cukier

Sposób przygotowania:

- 1 Buraki wyszoruj, nie obieraj. Przygotuj 4 kawałki folii aluminiowej. Na każdym kawałku rozsmaruj odrobinę oliwy, rozłóż obrany i posiekany czosnek oraz umieść po gałązce tymianku. W tak przygotowane folie owiń buraki. Piecz ok. 60 min w 180 st.
- 2 Buraki ostudź, obierz, pokrój w plasterki. Na nich rozłóż pokrojoną w plastry cebulę oraz pomidory. Powstały podczas pieczenia buraków sos połącz z octem i 3 łyżkami oliwy. Dopraw solą, pieprzem i cukrem. Polej sałatkę.
- 3 porcje, czas 75 min; porcja – 120 kcal, cena 2,30 zł.

Źródło: Świat kobiety

Twoje notatki do przepisu: