

# Pieczone buraki z sosem musztardowo-miodowym



Autor: **Nemezja**

Przepisów: **196** Ocena: **5027**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- Buraki czerwone 4 szt.
- Natka pietruszki lub świeża kolendra
- Świeżo mielony pieprz
- Sól do smaku
- Sos musztardowo-miodowy:
- Miód naturalny 1 łyżeczka
- Musztarda 1 łyżka
- Oliwa z oliwek 4 łyżki
- Sok z limonki lub cytryny 1 szt.

## Sposób przygotowania:

- 1 Buraki bez obierania zawinąć w folię aluminiową i piec w piekarniku nagrzanym do 190 stopni C przez około 60 - 80 minut. Czas pieczenia dostosować do wielkości buraków. Najlepiej, aby buraki były podobnej wielkości, wtedy upieką się w tym samym czasie. Po upieczeniu buraki wystudzić i obrać, a następnie pokroić w niezbyt grube plastry.
- 2 Sos starannie rozmieszać, aby powstała jednolita konsystencja. Zazwyczaj sos robię w małym słoiczku, zakręcam i potrząsam nim, aż wszystko się połączy. Po wymieszaniu sos spróbować, jeśli wolimy bardziej słodkie dodać odrobinę więcej miodu, jeśli zaś bardziej ostre dodać więcej musztardy. Nie przesadzić tylko z miodem, gdyż pieczone buraki są słodkie i zbyt słodki sos nie będzie dobry.
- 3 Sosem połączyć pokrojone buraki tuż przed podaniem i oprószyć pieprzem i odrobiną soli. Udekorować natką pietruszki lub świeżą kolendrą. Tak przygotowane buraki są pyszną przekąską same w sobie, ale dobrze również smakują podane np. z grillowanym kurczakiem lub innym mięsem.

## Twoje notatki do przepisu: