

Sałatka z burakami i serem kozim na szpinaku



Autor: **wjosna**

Przepisów: **224** Ocena: **2585**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 3 buraki (można użyć już ugotowanych ze sklepu)
- 250 g szpinaku
- 150 g koziego miękiego sera
- 100 g nerkowców
- garść suszonej żurawiny
- SOS
- 3 łyżki oleju balsamicznego
- 1 łyżeczka musztardy ziarnistej
- 1 łyżeczka miodu
- 5 łyżek oliwy
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Jeżeli nie macie gotowych ugotowanych buraków to surowe należy po nakłuwać widelcem, owinąć w folię aluminiową i upiec w 180-220 stopniach przez około 50 minut. Najlepiej je upiec przy okazji pieczenia czegoś innego (zapiekanek, mięsa).
W słoiku umieścić olej balsamiczny, musztardę, sól i pieprz, wymieszać łyżeczką, dodać oliwę, zakręcić słoik i energicznie wymieszać.
Na suchej patelni uprzyżyć nerkowce.
Na 4 talerzach rozłożyć szpinak, na to pokrojone w półplasterki buraki, polać sosem. wierzch posypać pokruszonym serem, żurawiną i nerkowcami.

Twoje notatki do przepisu: