



CO MA PIERNIK DO BURAKA?



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści roszponki
- × 1-2 ugotowane burak
- × 1 duża pomarańcza
- × 100 g sera żółtego z niebieską pleśnią
- × 1/3 szklanki suszonej żurawiny
- × 1/3 szklanki migdałów
- × 2-3 pierniczki

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 5 łyżek oleju z orzechów włoskich
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 łyżka syropu klonowego
- × 1 szczypta cynamonu
- × 1 szczypta chili
- × sól, świeżo mielony pieprz

DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki wykorzystałam Katarzynki bez czekolady z Fabryki Cukierniczej KOPERNIK S.A., ale możecie równie dobrze wykorzystać np. domowe pierniczki.
- × Do przygotowania sałatki wykorzystałam buraka z paczki gotowanych buraczków BIO, ale równie dobrze możecie go upiec lub ugotować samodzielnie

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu dokładnie mieszamy.
2. Z buraków wycinamy gwiazdki przy pomocy wrywaczki do ciasteczek lub kroimy je w niedużą kostkę.
3. Pomarańczę filetujemy, a następnie dzielimy na mniejsze kawałki.
4. Żurawinę parzymy (zalewamy wrzątkiem na około 30 sekund), a następnie wysuszamy.
5. Migdały i pierniczki siekamy na dość drobne kawałki.
6. Ser z niebieską pleśnią kroimy w kostkę.
7. Na półmisek wykładamy naprzemiennie roszponkę, pomarańczę, ser z niebieską pleśnią, żurawinę oraz gwiazdki z buraka, całość polewamy dressingiem, a następnie posypujemy pierniczkami i migdałami.