



ŚWIĘTO ZAKOCHANYCH



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść kiełków jarmużu
- × 2 kaki
- × 2 ugotowane buraki
- × 2 kiwi
- × 80 g sera koziego twarogowego (roladka)
- × 20 g chałwy
- × olej z pistacji
- × sól, świeżo mielony pieprz
- × gęsty sos balsamiczny

PRZYGOTOWANIE:

1. Kiwi oraz kaki obieramy, a następnie kroimy na plasterki równej grubości. Podobnie postępujemy z burakami.
2. Na brzegu okrągłego talerza układamy naprzemiennie plastry buraka, kaki oraz kiwi, a następnie posypujemy je pokruszonymi kawałkami chałwy oraz koziego sera. Dodatkowo oprószamy je świeżo mielonym pieprzem oraz odrobiną soli, a na koniec polewamy gęstym sosem balsamicznym. Na środku talerza wykładamy skropione olejem kiełki jarmużu.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do przygotowania sałatki wykorzystałam buraka z paczki gotowanych buraczków BIO, ale równie dobrze możecie go upiec lub ugotować samodzielnie.
- × Olej z pistacji możecie zastąpić innym orzechowym olejem lub oliwą z oliwek.
- × Do przygotowania tak równiutkich plasterków wykorzystałam znakomitą szatkownicę V-HEBEL BÖRNER.

