



Sałatka z burakami, kozim serem i malinami



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Ekonomiczny




Com quem?
Z przyjaciółmi



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 100 ml Łagodna

 100 ml o smaku intensywnym oliwy z oliwek Reserve

- Dwa średniej wielkości buraki wcześniej upieczone
- 100 g sera koziego kremowego lub z pleśnią
- 200 g truskawek
- 200 g sałaty rukola
- 2 szt. żółtej cykorii
- 50 g orzechów
- Sok z jednej cytryny
- 1 łyżeczka musztardy Dijon
- 1 łyżka miodu lub cukru
- Świeżo zmielony pieprz
- Bagietka

Modo de preparação

1

Buraka pokrój w cienkie plastry, truskawki w ćwiartki.

2

W misce pomieszaj sok z cytryny z miodem, dodaj musztardę, trochę pieprzu i oliwę z oliwek.

3

Do tak przygotowanego dresingu dodaj rukolę, buraki i truskawki, całość dokładnie wymieszaj.

4

Sałatę rozłóż na talerze, między liście rukoli i buraka powtykaj kawałki cykorii, sera i orzechów.

5

Sałatkę podawaj z dwoma kawałkami bagietki opieczonymi w piekarniku.

Produtos utilizados



Łagodna

Najwyższej Jakości z Pierwszego Tłoczenia



Reserve

Oliwa z Oliwek Najwyższej Jakości z Pierwszego Tłoczenia



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide