



przepisy.pl

## Buraczki z suszonymi śliwkami



### Składniki:

- burak czerwony - 1 sztuka
- śliwki suszone kalifornijskie bez pestek - 8 sztuk
- cukier - 1 szczypta
- olej z pestek winogron - 3 łyżki
- świeża kolendra - 2 łyżki
- przegotowana woda - 1 łyżka
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 0.3 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Burak umyć i ugotować do miękkości (ok .30 minut). Obrąć i utrzeć na tarce jarzynowej (grube oczka).
2. Śliwki namoczyć.
3. Gotować 5 minut w małej ilości wody.
4. Odcedzić - pociąć na paseczki. Wymieszać z buraczkami.
5. Zmieszać olej z wodą, sosem sałatkowym włoskim, szczyptą cukru. Polać buraczki i wymieszać. Zostawić na 10 minut. Przed podaniem posypać natką kolendry. Podawać do pieczonego drobiu lub innych pieczonych mięs.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)