



Sałatka Leśna Polana a la tort

przepisy.pl



60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- marynowane pieczarki - 1 puszka
- Majonez Hellmann's Vegan** - 1 puszka
- Imbir z Nigerii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- przyprawa 5 smaków - 0.25 łyżeczek
- cytryna - 1 sztuka
- miód - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżka
- buraki - 2 sztuki
- ser feta - 100 gramów
- ziemniaki - 4 sztuki
- marchewki - 2 sztuki
- ogórki kiszzone - 4 sztuki
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- pomarańcze - 2 sztuki
- puszka kukurydzy - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- szczypior - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj czosnek, natkę pietruszki, drobno pokrój szczypior, cytrynę i pomarańczę otrzyj ze skórki i wyciśnij z nich sok. Ogórki pokrój w kostkę. Ser feta pokrusz.
2. Ziemniaki i buraki zawiń w folię aluminiową, upiecz w piekarniku nagrzanym do 190°C do miękkości, po wystudzeniu, oba warzywa, zetrzyj na tarce z grubymi oczkami - ale zachowaj je oddzielnie. Marchew ugotuj w skórce, obierz i również zetrzyj na tarce.
3. Ziemniaki pomieszaj ze szczypiorem, posiekanym czosnkiem, dopraw do smaku odrobiną soli i pieprzu. Marchew wymieszaj z łyżką miodu, skórką i sokiem z cytryny, przyprawą 5 smaków. Buraki wymieszaj z sokiem i skórką z pomarańczy, szczyptą imbiru. Kukurydzę pomieszaj z ogórkami.
4. W okrągłej tortownicy o średnicy ok. 20 cm, wysmarowanej olejem, na dnie, układaj warzywa warstwami przedzielając każdą porcję majonezem. Zaczynij od ziemniaków, potem ogórki z kukurydzą, marchew, buraki, kolejna warstwa majonezu i na koniec natka pietruszki i grzyby. Tak przygotowaną sałatkę wstaw do lodówki na co najmniej 6 godzin aby składniki się połączyły, po tym czasie usuń otaczający tortownicę ring i podawaj schłodzoną

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl