



przepisy.pl

Sałatka z botwiny

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- młode buraczki z botwiną - 3 sztuki
- Główka sałaty rzymskiej - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- korzeń chrzanu - 1 sztuka
- Sos sałatkowy Czosnkowo-ziołowy Knorr - 1 opakowanie
- cukier - 1 łyżka
- natka pietruszki - 1 łyżka
- ocet - 1 łyżka
- olej - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Buraki w mundurkach piecz w piekarniku przez ok. 30 minut, następnie je obierz i pokrój w cienkie plasterki.
2. Botwinę i sałatę rzymską pokrój w paski.
3. Cebulę pokrój w drobną kostkę, chrzan zetrzyj na tarce.
4. Połącz olej z cukrem, posiekaną natką pietruszki oraz octem.
5. Do sosu dodaj sos sałatkowy Knorr i dokładnie wszystko wymieszaj. Połącz składniki sałatki z sosem. Schłodź 2 godziny w lodówce.

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