



przepisy.pl

## Sałatka z buraczków i marchewki



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- buraczki - 5 sztuk
- marchew - 2 sztuki
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie
- cebula czerwona - 1 sztuka
- seler naciowy - 0.5 sztuk
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- woda - 3 łyżki
- olej - 3 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Buraki umyj i zawiń w folię aluminiową, wstaw do rozgrzanego piekarnika do temp. 180 C na 40-60 min (w zależności od wielkości buraków).
2. Cebulę posiekaj drobno, marchew obierz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach, selera naciowego pokrój w cienkie plastry, natkę posiekaj.
3. Połącz ze sobą wodę, olej i sos Knorr. Dokładnie wymieszaj.
4. Upieczone buraki zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
5. Starte buraczki wymieszaj z marchewką, selerem, cebulą i pietruszką, dopraw pieprzem. Przed podaniem polej Sosem Knorr

---

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)