



przepisy.pl

## Sałatka z pieczonych buraków z grillowanym indykiem



60 minut 1 osoba Łatwe

### Składniki:

- rukola - 1 garść
- małe buraki - 2 sztuki
- orzechy włoskie - 3 sztuki
- żurawina suszona - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 1 łyżeczka
- ocet balsamiczny - 1 łyżeczka
- mięso z piersi indyka (mały filet) - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- olej rzepakowy - 0.5 łyżeczek
- cienka kromka chleba żytniego słonecznikowego - 2 sztuki
- Flora ProActiv** - 2 łyżeczki
- kielki słonecznika do dekoracji - 1 garść

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

### Sposób przygotowania:

1. Pierś z indyka umyj, osusz i natrzyj czosnkiem wymieszonym z olejem, oprósz pieprzem, odstaw do lodówki na 15 minut, żeby mięso się zamarynowało. Mięso usmaż na patelni grillowej lub na grillu elektrycznym. Po ostudzeniu pokrój je w paski.
2. Buraki umyj, zawiń w folię aluminiową i upiecz w piekarniku. Upieczone i przestudzone buraki obierz i pokrój w grubą kostkę.
3. Na talerzu rozłóż rukolę, na nią połóż buraki i paski grillowanego indyka. Dodaj żurawinę i siekane orzechy. Całość skrop oliwą z oliwek oraz octem balsamicznym. Udekoruj kielkami słonecznika.
4. Sałatkę podawaj z pieczywem posmarowanym Florą ProActiv.

---

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)