



przepisy.pl

Spirale z buraków z pomarańczami i miętą



 25 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- buraki świeże - 2 sztuki
- Sos sałatkowy grecki Knorr** - 1 sztuka
- ser kozi - 50 gramów
- pomarańcza - 1 sztuka
- świeża mięta - 0.5 pęczków
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- sok z pomarańczy - 3 łyżki
- orzechy włoskie - 3 łyżki
- rukola - 2 garść

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

Sposób przygotowania:

1. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z oliwą i sokiem z pomarańczy. Orzechy upraż na suchej rozgrzanej patelni. Schłodzony ser pokrój w talarki.
2. Buraki obierz ze skóry a następnie używając specjalnej obieraczki pokrój je w spiralkę. Następnie sparz je krótko we wrzącej wodzie i wystudź. Pomarańczę obierz i wykrój z niej tzw. segmenty.
3. Buraczane spiralkę ułóż dekoracyjnie na półmisku wyłożonej rukolą i polej przygotowanym sosem.
4. Na buraczkach ułóż segmenty cytrusa, kawałki sera oraz listki mięty. Całość posyp prażonymi orzechami i podawaj.

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