



przepisy.pl

Wielkanocna, wegańska sałatka buraczana



 105 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- buraki - 4 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżki
- olej - 4 łyżki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- koperek - 1 pęczek
- szczypiorek - 1 pęczek
- ogórek konserwowy - 4 sztuki
- Sos sałatkowy koperkowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa - 3 łyżki
- woda - 2 łyżki
- ocet z czerwonego wina - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Buraki dokładnie umyj. Następnie lekko osusz, skrop olejem, posyp majerankiem Knorr i zwiń w folię aluminiową. Piecz w temperaturze 180 stopni przez ok. 90 min, po czym sprawdź wykałaczka czy są miękkie i odstaw do ostygnięcia.
2. W tym czasie cebulę oraz ogórka pokój w kostkę. Zioła posiekaj.
3. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z oliwą, wodą oraz octem i przelej do dużej miski.
4. Wystudzone buraki obierz i pokrój podobnie do ogórka. Wszystkie warzywa oraz zioła przełóż do miski z sosem. Lekko wymieszaj i podawaj.

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