



Buraczki i porzeczki w zalewie octowej

 FAMILY

Polecane na: [przetwory](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 4 porcje

Składniki:

buraki młode - 4-5 szt.
szalotka - 1 szt.
czerwona porzeczka - 200 g
wędzony łosoś - 300 g
Zalewa: -

ocet jabłkowy - 100 ml
sok jabłkowy - 100 ml
miód - 30 ml
szczypta białego pieprzu - -
piórka kopru włoskiego - -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zalewa:

Ocet mieszamy z miodem i sokiem jabłkowym. Dodajemy drobno posiekaną szalotkę, szczyptę pieprzu. Obrane buraki kroimy w cieniutkie plasterki i przekładamy do zalewy. Dodajemy porzeczki i odstawiamy na minimum 30 minut.

Potem wszystko przekładamy na sitko i układamy na talerzykach. Wykładamy porcje łososa, posypujemy koprem włoskim.