




Buraczki pieczone z pigwą i syropem daktylowym

 Dorota Woźniak - Twins Pot


Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Buraki 2 szt - 200 g

Syrop daktylowy - 2 łyżka

Pigwa 1 szt - 200 g

Sól - do smaku

Ocet balsamiczny - 4 łyżka

Dodatkowe info:

Zapiekane buraki z pigwą mogą być serwowane na zimno i ciepło jako dodatek do dania głównego. Mogą też stanowić samodzielny lekki posiłek jeśli uzupełnimy go kawałkiem bagietki lub kromką razowego chleba. Smacznego

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraki umyć (można pozostawić skórkę), pokroić w cienkie plasterki. Pigwę umyć, przekroić na 4 części i usunąć gniazdo nasienne. Pokroić w plastry. Plastry buraków i pigwy ułożyć w naczyniu do zapiekania. Skropić octem balsamicznym i syropem daktylowym. Posolić. Piec w temperaturze 180oC przez 40 minut.