




## Carpaccio z buraka

 mariola.mk

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 10 min

 2 porcje

### Składniki:

rukola - 2 garść

burak ugotowany lub upieczony - 1 sztuka ok. - 230 g

ser feta - 1/2 opakowania - 75 g

orzechy włoskie - 2 garści - 15 g

dressing: -

olej sezamowy - 2 łyżka

balsamic vinegar - 1 łyżka

syrop klonowy - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Orzechy siekamy na mniejsze kawałki. Prażymy delikatnie na patelni, niezbyt długo.

**KROK 2:** Na talerzu układamy rukolę przepłukaną i odwirowaną.

**KROK 3:** Buraka gotowanego lub pieczonego obieramy ze skórki i kroimy na bardzo cienkie plasterki (w maszynie lub ręcznie). Układamy je na rukoli.

**KROK 4:** Fetę kroimy w drobną kostkę lub kruszymy i wykładamy na buraki.

**KROK 5:** Wszystkie składniki sosu przelewamy do słoiczka, zakręcamy go i potrząsamy do połączenia składników. Polewamy nim sałatkę.

**KROK 6:** Posypujemy uprażonymi orzechami.

**KROK 7:** Doskonale sprawdzi się jako przekąska na przyjęciu.

**KROK 8:** Wyrazista w smaku, nie trzeba już solić bo feta jest słona.