




## Jesienna sałatka z pieczonych buraków i orzechów z suszoną śliwką

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 80 min

 2 porcje

### Składniki:

buraki - 4 szt.

orzechy włoskie lub pekan  
posiekane i podprażone - 2 łyżka

rukola, szpinak baby lub mieszanka  
sałat - - trochę

suszone śliwki węgierki - 8-10 szt.

kozi ser lub feta (opcjonalnie) - -  
kawałek

oliwa z oliwek extra virgin - 3 łyżka

ocet balsamiczny - 1-2 łyżka

sól i pieprz - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Buraki umyj, owiń w folię aluminiową lub włóż do naczynia żaroodpornego z pokrywką i upiecz w piekarniku nagrzanym do 200° C przez około 1 godzinę do miękkości. Ostudź, obierz ze skórki i pokrój w kostkę. Przygotuj dressing: w słoiku wymieszaj oliwę z oliwek, ocet balsamiczny, sól i pieprz. Buraki, uprażone orzechy, rulonę, śliwki i ser umieść w dużej misie, polej przygotowanym dressingiem i delikatnie wymieszaj.