



Sałatka z buraków i marchewki z dressingiem z czerwonego wina

 4 porcje

 15 minut

Składniki

- 20 ml czerwonego półsłodkiego wina (można użyć słodkiego czerwonego lub vino cotto)
- 20 ml octu balsamicznego
- 60 ml soku pomarańczowego
- 30 ml oliwy z oliwek extra virgin
- 400 g buraków, obranych i pokrojonych w ćwiartki
- 400 g marchewki, obrane i pokrojone na kawałki
- 70 g suszonej żurawiny
- 30 g pestek dyni, uprażonych
- 3 łyżeczki nasion lnu (siemię lniane)
- 2 szczypty mielonego czarnego pieprzu
- 60 g mieszanki liści młodej sałaty lub rukoli
- ser feta, pokrojony na kawałki lub ser pleśniowy, do podania
- 1/4 łyżeczki soli

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne do gotowania w kielichu.

2

Umieść w kielichu do gotowania 20 ml czerwonego wina, 20 ml octu balsamicznego, 60 ml soku pomarańczowego i 30 ml oliwy z oliwek

3

Zmiksuj.

4

Dodaj 400 g buraków i 400 g marchewki.

5

Posiekaj.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.



Dodaj 70 g suszonej żurawiny, 30 g pestek dyni, 3 łyżeczki nasion lnu (siemię lniane), $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli i 2 szczypty czarnego pieprzu.



Posiekaj.



Ułóż liście sałaty lub rukoli w dużej misce do serwowania.



Na wierzchu serwuj sałatkę z buraków, a następnie udekoruj fetą lub serem pleśniowym. Skrop powstałym sosem tuż przed podaniem.
