



BURACZKI Z SEREM PLEŚNIOWYM

Składniki:

- 1 średniej wielkości buraczek
- 2 plasterki pleśniowego sera
- 1 łyżeczka octu balsamicznego
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek
- sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

- buraczki owinąć folią aluminiową i piec w piekarniku w temperaturze 180°C od 2 do 3 godzin
- przestudzone buraczki obrać ze skórki i pokroić na ćwiartki, a każdą z ćwiartek przekroić na pół (wzdłuż)
- buraczki umieścić w miseczce, zalać oliwą z oliwek, octem balsamicznym oraz doprawić do smaku i odstawić na 30 minut
- ser pokruszyć
- buraczki wyłożyć na talerz i posypać serem

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarnego Marcina Szukaja – Członka Zarządu EURO-TOQUES.


www.DietaBezglutenowa.pl