SAŁATKA Z JARMUŻU I PIECZONYCH BURAKÓW Z KOZIM SEREM

Przygotowanie:

Jarmuż ugotuj do miękkości w osolonej wodzie, następnie wystudź go w wodzie z kostkami lodu. Buraki umyj, zawiń w folię aluminiową i upiecz w piekarniku rozgrzanym do 180 st. C, przez 1,5 godziny. Kozi ser pokrój w kostkę.
Jarmuż wymieszaj ze szpinakiem, buraki pokrój w kostkę. Ułóż ser i buraki na zieleninie, polej oliwą i octem, posyp orzechami.

Składniki:

200 g Jarmużu Fit&Easy
100 g Szpinaku Fit&Easy
2 duże buraki
100 g koziego sera
100 ml oliwy z oliwek
50 g orzechów włoskich
30 ml octu balsamicznego