

Carpaccio z buraka z serem kozim i orzechami nerkowca

Wegetariańskie carapccio

 Czas na High: 3

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 1-2

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- Buraki czerwone, 2 sztuki
- Rukola, 50 g
- Ser kozi, 100 g
- Orzechy nerkowca, ½ szkl.
- Ocet balsamiczny, 3 łyżki
- Miód, 2 łyżki
-



Wykonanie:

Buraki włóż do naczynia wolnowaru, zalej wodą do $\frac{3}{4}$ wysokości i gotuj przez 3 godziny. Przygotuj sos ocet balsamiczny i miód wymieszaj w miseczce.

Na dwóch talerzach ułóż rukolę. Orzechy nerkowca podpraż na suchej patelni, a gdy wystygnąć posiekaj ostrym nożem na mniejsze kawałki.

Ugotowane buraki wyjmij z naczynia wolnowaru Crock-Pot, wystudź a następnie pokrój na cienkie plasterki. Buraki ułóż na przygotowanej wcześniej rukoli. Wierzch buraczków posyp pokruszonym serkiem kozim oraz orzechami nerkowca. Przed podaniem polej sałatkę sosem balsamicznym.

Przepis Darka Kuźniaka