



Sałatka z pieczonym burakiem, porem i soczewicą

★★★★★ (30)

35 minut

1 osoba

łatwy

Wartości odżywcze

399 kcal / 1 porcję (237 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

| | | | | | |
|---|-----------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|
| Kaloryczność 168.71 kcal 8.44% | Białko 6.21 g 12.42% | Węglowod. 16.24 g 6.01% | Tłuszcze 10.25 g 14.64% | Błonnik 3.72 g 14.88% | GDA 8.44% |
|---|-----------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|

Składniki

- Jarmuż - 25g (5 liści)
- Burak - 100g (sztuka)
- Por obrany - 40g
- Soczewica czerwona, nasiona suche - 35g
- Oliwa z oliwek - 15g (1 ½ łyżki stołowej)
- Tahini - 6g (½ łyżki stołowej)
- Syrop klonowy - 5g (łyżeczka)
- Sok z limonki - 3g (łyżeczka)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 0.5g (szczypta)
- Pieprz czarny - 1g (szczypta)
- Orzechy pekan - 6g (2 sztuki)

Sposób przyrządzenia

KROK 1: Piekarnik nagrzej do 200 stopni C, a blaszkę wyłóż papierem do pieczenia.

KROK 2: Buraka umyj, obierz i pokrój na cienkie plasterki. Od pora odkrój liście, przekrój go na pół, dokładnie umyj i pokrój w talarki.

KROK 3: Pokrojone buraki wyłóż na blaszkę do pieczenia, polej oliwą, oprósź solą i pieprzem a następnie piecz przez 15 minut.

KROK 4: W międzyczasie ugotuj soczewicę zgodnie z instrukcją zamieszczoną na opakowaniu.

KROK 5: Po 15 minut wyjmij buraki z piekarnika. Dorzuć do nich posolonego i polanego oliwą pora oraz soczewicę, przemieszaj i włóż do piekarnika na kolejne 10 minut.

KROK 6: Jarmuż umyj pod bieżącą wodą, usuń twarde łodyżki, a następnie przełóż do miski. Dodaj upieczone warzywa i soczewicę, wszystko dokładnie wymieszaj.

KROK 7: W małej miseczce wymieszaj pastę tahini, sok z limonki, łyżeczkę oliwy z oliwek, syrop klonowy oraz sól i pieprz. Gotowym sosem polej sałatkę i udekoruj ją orzechami.

Smacznego!

