

*SPRAWDZONY PRZEPIS NA*

# **CARPACCIO Z BURAKÓW**

## **Składniki:**

- pół opakowania rukoli
- 3 buraki średniej wielkości
- 1/2 opakowania serka feta
- garść pestek dyni

## **SOS**

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1/2 łyżki miodu
- 1/2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki musztardy miodowej
- sól, pieprz

## **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

1. Buraczki wraz ze skórką obmyć i gotować w osolonej wodzie do miękkości. Po ugotowaniu ostudzić w zimnej wodzie i obrać ze skórki.
2. Buraki pokroić w cienkie plasterki i ułożyć na półmisku. Na buraki ułożyć warstwę rukoli i posypać kawałkami fety.
3. Pestki z dyni uprażyć na suchej patelni i posypać po wierzchu nasze carpaccio.
4. Składniki sosu wymieszać np. w słoiczku, mocno potrząsając wtedy będzie gładki i połączyć na wierzchu.

***SMACZNEGO!***