

Tatar z buraków z solą himalajską

20–30 Min

Przygotowanie

1. Pokrój buraki w drobną kostkę.
2. Wymieszaj galaretkę borówkową z 2 łyżkami rzeżuchy. Następnie przypraw do smaku świeżo mieloną solą himalajską i pieprzem z młynków Kotányi.
3. Podawaj na talerzu i udekoruj 1 łyżką rzeżuchy i orzechów włoskich.
4. Skrop talerz odrobiną octu balsamicznego do smaku. Wygląda świetnie i fantastycznie smakuje!

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

2 szt.	Burak, gotowany
2 łyżki	Galaretka borówkowa
4 szt.	Orzechy włoskie
3 łyżki	Rzeżucha, świeża
1 szczypta	Sól Himalajska
1 szczypta	Pieprz Kolorowy ziarnisty