



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 Produkty

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

