



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Червено цвекло
400 g	Козе сирене
200 g	Сини сливи
2 с.л.	Малинов оцет
2 с.л.	Орехово масло
1 с.л.	Кристална захар
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна
	Кресон за гарниране

Червено цвекло с карамелизирани сини сливи и козе сирене

⌚ 70—80 Минути



Подготовка

- 1 Измийте цвеклото внимателно и го опечете във фурната на 180°C за час. Оставете го да се охлади, после го обелете и го нарежете на малки филийки.
- 2 Пригответе дресинг с малинов оцет, орехово масло, сол и черен пипер.
- 3 Махнете костилките от сливите и ги нарежете на кубчета. Карамелизирайте захарта в тиган, добавете сините сливи и ги оставете за около 3 минути. Овкусете със сол и черен пипер.
- 4 Сложете цвеклото в средата на чинията. Поставете парченца козе сирене върху цвеклото заедно с топлите сливи. Овкусете с дресинга и гарнирайте с кресона.

