

## **Carpaccio z buraczka z musem pomarańczowym**

Składniki:

3 buraczki

ser kozi

2 pomarańcze

orzeszki pini

nasiona chia

kilka listków rukoli do dekoracji

sok z cytryny

syrop z agawy

pieprz cayen

### **Przygotowanie**

Buraczki obierz zawiń w folię aluminiową i upiecz w piekarniku, wystudź i pokrój w cienkie plasterki. Ser kozi również pokrój w cienkie plasterki. Obierz i wyfiletuj pomarańczę a następnie zmiksuj na mus. Do musu dodaj łyżkę syropu z agawy, łyżkę soku z cytryny, łyżeczkę nasion chia i dopraw pieprzem cayen. Mus musi być pikantny.

Następnie na talerzu ułóż na przemian plasterki buraczka i sera. Polej musem pomarańczowym, posyp orzeszkami pini i ozdób listkami rukoli. Talerz wstaw na kilka minut do lodówki aby smaki się połączyły.

Smacznego

**Autor: Zuzanna Szubka 4c**

**Szkoła Podstawowa nr 5 w Piastowie**

Zuzanna Szubka - Szkoła Podstawowa nr 5 w Piastowie



Zuzanna Szubka - Szkoła Podstawowa nr 5 w Piastowie



Zuzanna Szubka - Szkoła Podstawowa nr 5 w Piastowie

