

## ***Salatka Król stołu***

Salatka Król stołu składa się tylko z 4 głównych składników i sosu, jest bogata w smaki i zachwyci każdego.

### **Składniki:**

- 5 średniej wielkości buraków
- 4 duże garści roszponki
- 270 g sera feta (półtłustego lub tłustego)
- 2 garści ziaren słonecznika

### **Sos do sałatki:**

- 1 czubata łyżeczka musztardy delikatesowej
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżka soku z cytryny
- 3 łyżki oliwy
- sól i pieprz do smaku
- 1 ząbek czosnku



**POTRZEBNE BĘDĄ:** MISKA, DESKA DO KROJENIA, NÓŻ, BLACHA DO PIECZENIA, PATELNIĄ DO UPRAŻENIA SŁONECZNIKA I OCZYWIŚCIE FARTUCH OCHRONNY

### **Wykonanie:**

1. Buraki myjemy, osuszamy i owijamy w folię aluminiową (każdy osobno); układamy na blaszce do pieczenia. Nagrzewamy piekarnik do 200 stopni C i pieczemy ok 60 minut.
2. Upieczone buraki wyciągamy z foli i pozostawiamy do wystygnięcia.
3. W miseczce mieszamy musztardę, miód, cytrynę, oliwę, czosnek przeciśnięty przez praszkę, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
4. Na dno miski kładziemy roszponkę- polewamy ją połową sosu.
5. Na roszponkę układamy pokrojone w kostkę buraki i ser feta- polewamy pozostałym sosem
6. Posypujemy ziarnami słonecznika uprażonego wcześniej na suchej patelni.



