

Sałatka z pieczonym burakiem i serem feta

Sałatka z pieczonym burakiem i serem feta

Odkryj harmonię smaków w tej prostej, a jednocześnie wyrafinowanej sałatce, gdzie słodczy pieczonych buraków idealnie komponuje się z kremową fetą. Soczyste kawałki kurczaka marynowane w aromatycznej mieszance oliwy i soku z cytryny dodają potrawie charakteru, a chrupiące grzanki z bagietki stanowią doskonałe dopełnienie całości.

Dla kogo?

Ta sałatka to doskonała propozycja dla miłośników lekkich, a jednocześnie sycących posiłków. Sprawdzi się zarówno jako **samodzielne danie** dla osób dbających o linię, jak i jako *wykwintna przystawka* dla całej rodziny. Połączenie pieczonych buraków z serem feta zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Na jaką okazję?

Sałatka z pieczonym burakiem i fetą to elegancka propozycja na **rodzinny obiad**, *romantyczną kolację* czy spotkanie z przyjaciółmi. Jej kolorowy wygląd i wyrazisty smak sprawia, że stanie się gwiazdą każdego stołu – od codziennych posiłków po świąteczne przyjęcia.

Czy wiesz, że?

Buraki pieczone w folii zachowują znacznie więcej wartości odżywczych niż gotowane. Są bogate w **antyoksydanty**, *kwask foliowy* i żelazo. Połączenie ich z jogurtowym dressingiem na

bazie Majonezu Babuni Hellmann's tworzy nie tylko pyszne, ale i zdrowe danie.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do tej sałatki. Spróbuj dodać **prażone orzechy włoskie** dla chrupkości, *suszone żurawinę* dla słodko-kwaśnego akcentu lub zastąp kurczaka grillowanym halloumi dla wersji wegetariańskiej. Dressing możesz wzbogacić świeżymi ziołami – bazylią lub miętą.