Буряк з пряним смаком

Проста та здорова закуска-салат, яку легко приготувати. Завжди виглядатиме оригінальною несподіванкою для гостей, особливо у час коли ми ще в очікування нового урожаю.

- 3 середні буряки, відварені й очищені
- 50 мл оливкової олії
- 1 чайна ложка насіння коріандру
- 1 чайна ложка насіння кмину
- ½ чайної ложки меленого кмину
- ½ чайної ложки Ras el Hanout (за бажанням)
- ¼ чайної ложки кайєнського перцю
- ½ чайної ложки солі грубого помелу
- свіжо змелений чорний перець
- 1 жменю свіжої зелені кінзи

Порізати буряк кубиками по 2 см і перемішати в мисці з оливковою олією.

Легко обсмажити коріандр і кмин в сухій сковорідці, щоб додати їм аромату, 30 – 60 секунд.

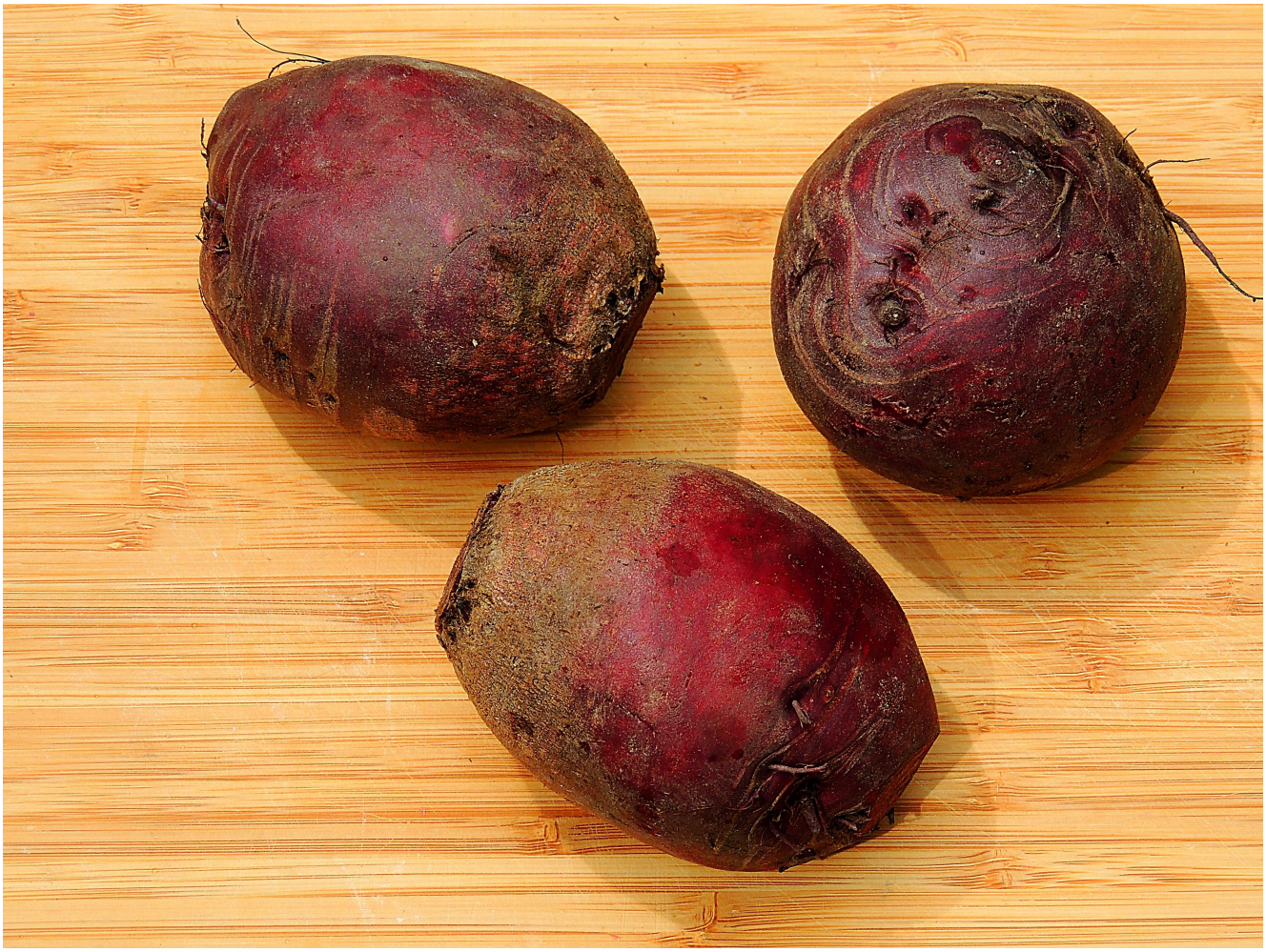
Покласти насіння у ступку і лише трішки роздавити насінини товкачем, щоб отримати ще більше аромату.

Додати інші спеції в миску з буряком і перемішати.

Накрити буряк харчовою плівкою і залишити маринуватися на декілька годин.

Перед подачею на стіл перемішати зі свіжою посіченою зеленню кінзи.

Можна подавати як салат або закуску зі шпажками до аперитиву.



CAYENNE PEPER
POIVRE
DE CAYENNE
ERIC BUR
CUMIN
graines
Kominj Zaden
Netto Gewicht:
45g
Net Weight:
1.58oz
RAZ EL
HANOUT
Raz El Hanout
Netto Gewicht:
43g
Net Weight:
1.51oz
CORIANDRE
graines
Koriandersaad
Netto Gewicht:
30g
Net Weight:
1.05oz
CORIANDRE
moulue
Gemalen Koriander
Netto Gewicht:
36g
Net Weight:
1.26oz
Cumin
Kominj
moulu - gemalen
Ducros
DE SMAAKEXPERT
Degrenne

Classico
Olio Extra Vergine di Oliva
CUMIN
graines
CORIANDRE
graines
CORIANDRE
moulue
RAZ EL HANOUT
Ras El Hanout
Cumin
Komijn
POIVRE DE CAYENNE