Sałatka z buraczków

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż
- motylek
- tarcza

Przygotowanie :

Krok 1 - Buraki obrać, pokroić na mniejsze kawałki.

Krok 2 - W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę stroną do ścierania. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy. Zetrzeć buraki – wkładać kawałki buraków do otworu pokrywy tarczy, w miarę potrzeby użyć popychacza. Czas 25 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę, za pomocą łopatki wyjąć buraki do innego naczynia.

Krok 4 - Naczynie umyć, założyć nóż i motylek. Do naczynia wlać ocet, oliwę, dodać miód, sól i szczyptę chilli.

Krok 5 - Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Wymieszać sos – czas 20 sekund, prędkość 3.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, przelać sos do buraczków, wymieszać.

Krok 7 - Buraczki podawać schłodzone jako dodatek do dań obiadowych.