

# Carpaccio z buraków



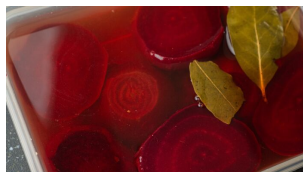
## Składniki

10 średnich buraków  
ser kozi

### **Marynata:**

1 cebula  
3 szklanki wody  
1 szklanka octu  
jabłkowego  
3 łyżki soli  
6 łyżek cukru  
3 ziarenka ziela  
angielskiego  
2 liście laurowe  
4 szalotki  
15 ziarenek pieprzu

## Opis wykonania



W wodzie z solą, octem (dzięki niemu nie tracą koloru) i cukrem wcześniej umyte buraki gotujemy w skórcie do miękkości. Kiedy ostygną, obieramy, a następnie przekładamy do dużego naczynia.

Czas przygotować marynatę: gotujemy wodę z octem, cebulą przekrojoną na pół, cukrem oraz przyprawami.

Studzimy, po czym zalewamy buraki marynatą. Przykryte odstawiamy do lodówki na 24 lub 48 godz. Buraki kroimy w cienkie i równej wielkości plasterki. Rozkładamy je starannie w dwóch rzędach na talerzu, zachowując kolejność krojenia.

Carpaccio z buraków podajemy z kozim serem. Przystawkę dekorujemy świeżymi listkami bazylii oraz natką pietruszki.