

Sałatka z kasztanów



Składniki

15 szt. - kasztany
1 szt. - pieczony burak
20 dkg - szpinak
2 łyżka - orzechy włoskie
1 szt. - cebula
15 dkg - dynia
1 szczypta - oregano,
bazylia, sól, pieprz pieprz
czerwony olej rzepakowy

Opis wykonania

Przepis na sos:

2 łyżki oleju rzepakowego
1 łyżeczka miodu płynnego
1 łyżeczka octu winnego
1/2 łyżeczki bazylii suszonej
2 łyżki wody
sól

Kasztany nacinam na krzyż wkładam do garnka i gotuje ok 10 min. Gdy się ugotują układam je na blaszce i piekę w piekarniku ok 15 minut. Po upieczeniu obieram i dodaję do sałatki. Dynię obieram i kroję w kostkę, układam na papierze do pieczenia na blaszce. Posypuję solą, oregano, bazylią. Piekę też dynię ale pięć minut po czym wykładam. Szpinak myję, układam na talerzu, dodaję kawałki buraka upieczonego, krążki cebuli, orzechy, dynię, pieprz. Składniki na sos przekładam do słoiczka i mieszam energicznie Sałatkę polewam sosem.