

# Buraczane babeczki z musem z melona



## Składniki

4 szt. - upieczone (al dente) średniej wielkości buraki  
1 szklanka - ugotowana kasza jaglana  
2 szt. - jajka  
1 szt. - jabłko ( bez części nasiennej)  
2 szt. - cebula  
2 szt. - ząbek czosnku  
4 łyżka - oliwa  
4 łyżka - bułka tarta  
2 łyżka - mąka orkiszowa, pełnoziarnista  
1 szczypta - przyprawy; kmin, szczypta cynamonu i tymianek  
1 łyżka - ser dojrzewający (starty)  
0,5 łyżka - szpinak  
0,5 szt. - melon

## Opis wykonania

Buraczane babeczki mają wyjątkowy smak i aromat, dobór składników, kolorystykę i można je podawać na różne sposoby.

Podsmażyć pokrojoną cebulę i czosnek. Zblendować wszystkie składniki z wyjątkiem buraków. Do otrzymanej masy dodać utarte na dużych oczkach buraki i dokładnie wymieszać. Przełożyć do formy muffinkowej. Udekorować szpinakiem. Piec ok.30 min w temperaturze 180 stopni Celsjusza.

### DEKORACJA:

kilka łyżek podsmażonego szpinaku z częścią cebuli , czosnku , dodatkiem utartego sera dojrzewającego i przypraw.

MUS Z MELONA: Melona obrać ze skórki, pokroić na kostkę i zblendować.