



### SAŁATKA Z JARMUŻU I PIECZONYCH BURAKÓW Z KOZIM SEREM

#### Przygotowanie:

Jarmuż ugotuj do miękkości w osolonej wodzie, następnie wystudź go w wodzie z kostkami lodu. Buraki umyj, zawiń w folię aluminiową i upiecz w piekarniku rozgrzanym do 180 st. C, przez 1,5 godziny. Kozie ser pokrój w kostkę.

Jarmuż wymieszaj ze szpinakiem, buraki pokrój w kostkę. Ułóż ser i buraki na zieleninie, polej oliwą i octem, posyp orzechami.

#### Składniki:

200 g [Jarmużu Fit&Easy](#)  
100 g [Szpinaku Fit&Easy](#)  
2 duże buraki  
100 g koziego sera  
100 ml oliwy z oliwek  
50 g orzechów włoskich  
30 ml octu balsamicznego