

Sałatka z pieczoną rzodkiewką

Bardzo często ostatnio spotykamy sałatki z pieczonymi warzywami. Chciałabym Wam dziś zaproponować wykorzystanie naszej niedocenionej rzodkiewki. Do czego porównać smak pieczonej? Na pewno traci swą charakterystyczną ostrość, i mamy raczej delikatne, wilgotne lekko kapuściane w smaku warzywko.

Rzodkiewkę myjemy kroimy na połówki. Przyprawiamy:

Sól,

Pieprz,

Tymianek,

Oliwa

Pieczemy w brytfance, wyłożonej papierem do pieczenia, około 15 min w 180C.

Komponujemy sałatkę:

Sałata rzymska

Pieczone rzodkiewki

Łyżka startego, twardego sera żółtego

Ulubione nasiona do posypania sałatki (u mnie słonecznik, sezam, pestki dyni)

Doskonała jako dodatek do obiadu, lub samodzielnie jako drugie śniadanie



Smacznego



