

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Burakowa komosa z sosem chrzanowym](#)

## Burakowa komosa z sosem chrzanowym

★★★★★ (5)



40 minut



8 osób



łatwy

### Wartości odżywcze

**244 kcal** / 1 porcję (244 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie



Kaloryczność

**99.98 kcal**

5%



Białko

**5.04 g**

10.08%



Węglowod.

**14.83 g**

5.49%



Tłuszcze

**2.88 g**

4.11%



Błonnik

**1.89 g**

7.56%

**GDA****5 %**

### Składniki

- Burak - 500g (5 sztuk)
- Tymianek suszony - 2g (łyżeczka)
- Miód pszczeli - 24g (2 łyżeczki)
- Oliwa z oliwek - 10g (łyżka stołowa)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 1g (2 szczypty)
- Quinoa - komosa ryżowa - 270g (1 ½ szklanki)
- Cebula - 160g (2 sztuki)
- Sok z buraka - 300g
- Wywar warzywny - 240g (szklanka)
- Serek wiejski - 300g (15 łyżek stołowych)
- Masło ekstra - 10g (2 łyżeczki)
- Natka pietruszki siekana - 36g (6 łyżeczek)
- Pieprz czarny - 6g (6 szczypt)
- Jogurt typu greckiego - 80g (4 łyżki stołowe)
- Chrzan tarty - 16g (4 łyżeczki)



### Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Nagrzewaj piekarnik do 200 st. C.

**KROK 2:** Buraki obierz ze skórki i pokrój w dość drobną kostkę. Wymieszaj je z tymiankiem, miodem, oliwą i solą. Umieść je w naczyniu żaroodpornym, przykryj folią aluminiową i piecz przez około 20 minut. Po tym czasie usuń folię i piecz przez kolejne 20 minut.

**KROK 3:** Cebulę obierz i pokrój w piórka. Natkę pietruszki posiekaj.

**KROK 4:** W rondelku rozpuść masło i zeszklij na nim pokrojoną cebulę. Następnie dodaj przepłukaną na sicie komosę ryżową i mieszając z cebulą podpraż ją kolejną minutę. Po tym czasie dodaj sok z buraka i bulion warzywny. Zmniejsz ogień, przykryj przykrywką i gotuj przez około 25 minut lub do momentu, aż komosa wchłonie cały płyn.

**KROK 5:** Po tym czasie zdejmij garnek z ognia i delikatnie wmieszaj w całość serek wiejski wraz z posiekaną natką pietruszki. Dopraw całość do smaku solą, pieprzem.

**KROK 6:** W małej miseczce wymieszaj ze sobą jogurt grecki i zetrzyj na tarce o małych oczkach świeży chrzan. (możesz też dodać gotowego ze słoika). Dopraw solą i pieprzem.

**KROK 7:** Przed podaniem wyłóż komosę do miseczki, następnie dodaj buraki. Całość polej sosem chrzanowym.

Smacznego!

Serwis internetowy DietMap wykorzystuje pliki cookies, które umożliwiają i ułatwiają Ci korzystanie z jego zasobów. Korzystając z serwisu wyrażasz jednocześnie zgodę na wykorzystanie plików cookies. Szczegółowe informacje znajdziesz w zakładce Zastrzeżenia Prawne.

akceptuję

