

# Salátka z pieczonych buraków z orzechami włoskimi

**Czas przygotowania:** Przygotowanie ok. 10-15 minut, pieczenie ok. 40 minut

**Porcje:** 6-8 porcji

## Składniki:

6-8 niewielkich buraków (licząc po jednym na osobę)  
3-4 łyżki orzechów włoskich posiekanych - ale nie za drobno  
3 łyżki oliwy  
1 łyżeczka miodu  
1 łyżeczka octu balsamicznego  
sól i pieprz do smaku

## Przygotowanie:

Piekarnik nagrzać do 170 stopni.

Buraki porządnie wyszorować. Każdego buraka zawinąć oddzielnie w folie aluminiową. Warzywa ułożyć na blaszce do pieczenia i wstawić do piekarnika. Piec buraki aż będą miękkie ok. 40 minut. Wyjąć z piekarnika i zostawić żeby przestygły.

Gdy buraki będą się piekły na suchej patelni podprażyć posiekane orzechy. Z oliwy, miodu, octu soli i pieprzu przygotować sos.

Gdy buraki przestygną, ale powinny być jeszcze ciepłe- należy je obrać i pokroić w plasterki lub w ćwiartki. Buraki połączyć sosem i posypać orzechami. Odstawić na co najmniej godzinę tak by smaki się przegryzły.

Przepis na Świąta bez zgagi



**CONTROLLOC Control® 20 mg Skład:** 1 tabletkowa dojelitowa zawiera 20 mg pantoprazolu (w postaci pantoprazolu sodowego półtorawodnego).

**Wskazania:** Krótkotrwałe leczenie objawów choroby refluksowej przełyku (np. zgaga, zarzucanie treści żołądkowej) u dorosłych. **Przeciwwskazania:** Nadwrażliwość na substancję czynną lub na którąkolwiek substancję pomocniczą. Jednoczesne podawanie z atazanawirem. **Podmiot odpowiedzialny:** Takeda GmbH, Byk-Gulden-Str. 2, D-78467 Konstanz, Niemcy.

Przed użyciem zapoznaj się z ulotką, która zawiera wskazania, przeciwwskazania, dane dotyczące działań niepożądanych i dawkowanie oraz informacje dotyczące stosowania produktu leczniczego, bądź skonsultuj się z lekarzem lub farmaceutą, gdyż każdy lek niewłaściwie stosowany zagraża Twojemu życiu lub zdrowiu.