Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Салат

Салат из полбы со свеклой

Сложность: Приготовить легко

2 порции

35 мин

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Полба янтарная

Способ приготовления:

- В кастрюлю с кипящей подсоленной водой засыпать полбу, варить 35 минут на умеренном огне. Слить воду.
- Пока варится полба, нарезать на одинаковые кубики вареную свеклу и сыр, смешать с салатным миксом.
- Добавить полбу, немного посолить, заправить маслом и лимонным соком.
- Подавать, посыпав кедровыми орешками.

Image not found or type unknown Image not found or type unknown