

Hasselback Pancar Salatası

Toplam 42 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~126 kcal

Açlık bar 3/10

Hasselback pancar salatası, ince yarık pancar fırınlayarak dereotuyla tamamlayarak tatlı toprak ve şekerli bir İsveç salatası sunar.

Malzemeler

- 4 adet Pancar
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Elma sirkesi

Yapılış

1. Pancarları soyup alt kısımlarını düzleyin, tamamen kesmeden ince aralıklarla dilimleyin.
2. Pancarları zeytinyağın yarısını yağlayıp 200°C fırında 40 dakika pişirin.
3. Fırında kalan dilim aralarına elma sirkesi ve kalan zeytinyağı gezdirin.
4. Pancarları 10 dakika daha yumuşayana kadar yeniden fırınlayın.
5. Dereotu serpip 11 ya da soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Pancarları dipten kesmemek hasselback formunun fırında 11 masraflarıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Serin servis edin, üstüne dereotu serpip yanında yoğurtlu dip sunun.