

Падзарья скордалья (салат из свеклы с чесноком)



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** варка
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🔪 **Назначение:** холодная закуска

Ингредиенты

- 500 г свеклы
- уксус
- оливковое масло
- соль
- перец
- чеснок

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Если вы приобрели свеклу с ботвой, то отделите листья от корнеплода, промойте их и поставьте варить в подсоленной воде 10 минут. Саму свеклу надо хорошо промыть и варить приблизительно 45-60 минут. Готовую свеклу очистить и нарезать. Сервировать вместе с листьями, заправить оливковым маслом, уксусом, солью и перцем, по желанию чесноком.