

Márványsajtos céklasaláta pirított szezámmaggal



- előkészület: 25 perc
- főzés: 5 perc

hozzávalók 2 főre

- 300 g cékla (3 kicsi fej)
- 1,5 ek olívaolaj
- 2 ek balsamecet
- só
- frissen őrölt fekete bors
- 70 g márványsajt
- 1ek szezámmag

elkészítés

1. A céklákat meghámozzuk, közel azonos nagyságú, kis darabokra vágjuk.
2. Lábasba tesszük, felengedjük vízzel és majdnem puhára főzzük. Leszűrjük.
3. Vastag falú serpenyőben felhevítjük az olívaolajat, beletesszük a céklát, 2-3 percig pirítjuk, közben fakanállal többször átforgatjuk, hogy mindenhol egyenletesen piruljon. Sóval, borssal ízesítjük és rácsorgatjuk a balsamecetet. Alaposan megforgatjuk a céklát a szirupban.
4. Tálkába tesszük, hagyjuk kihűlni, majd a hűtőbe áthelyezve tovább hűtjük.
5. A szezámmagot száraz, felhevített serpenyőben pár pillanat alatt illatosra pirítjuk.
6. Végül rámorzsoljuk a céklára a sajtot és meghintjük a tetejét a szezámmaggal.