

Růžový salát



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 2

695 kalorií , **3 g** cukrů , **75 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/ruzovy-salat>

Příprava

Červenou řepu a brambory ve slupce uvaříme, vychladíme a oloupeme. Nakrájíme na kostky. Přidáme nasekanou cibuli, sůl, pepř a promícháme. Vejce oloupeme, žlotky vyjmeme a odložíme. Majonézu a smetanu smícháme, přidáme nasekané bílky, prolisovaný česnek, citronovou kůru a šťávu. Ochucenou majonézu smícháme s bramborami a řepou, ozdobíme drobně nasekanými žlotky a petrželovou natí. Podáváme vychlazené.

Ingredience

- 250 g salátových brambor
- 250 g červené řepy
- 1 malá cibule
- 1-2 natvrdo uvařená vejce
- 100 ml majonézy
- 50 ml zakysané smetany nebo jogurtu
- 1 stroužek česneku
- trochu citronové šťávy a kůry
- 1 lžička petrželové natě
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Salát