

Salát z červené řepy s křenem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 3

228 kalorií , 26 g cukrů , 9 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/salat-z-cervene-repy-s-krenem>

Příprava

Červenou řepu omyjeme a uvaříme do měkka. Necháme vychladnout. Pak ji oloupeme a nastrouháme na hrubém struhadle. Osolíme, opeříme, přidáme křen nastrouhaný na jemno, rozmačkaný česnek, olivový olej, med, jablečný ocet, zakysanou smetanu a tatarskou omáčku. Dobře promícháme a necháme vychladit.



Tip k receptu

Můžete podávat jako přílohu k masu nebo jako samostatný pokrm s pečivem.

Ingredience

- ✓ 2 střední červené řepy
- ✓ 1 lžíce křenu
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 1 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 lžíce jablečného octa
- ✓ 2 lžíce medu
- ✓ 3 lžíce zakysané smetany
- ✓ 1 lžička tatarské omáčky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Příloha, Salát

