

Křupavý salát z červené řepy s jablky a fetou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Panenský olivový olej 4 lžíce
- Čerstvá máta 1 ks
- Citrón 1 ks
- Jablko 2 ks
- Sýr feta 200 g
- Červená řepa 2 ks
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Menší červené řepy oloupeme a nakrájíme na hodně tenké nudličky. Doporučuji pracovat v gumových rukavicích. Stejně nakrájíme jablka zbavená jadřinců. Nejlépe nám chutnají jablka Golden delicious.

Na zálivku rozšleháme olej s citronovou šťávou a mírně osolíme. Salát zlehka promícháme těsně před podáváním, aby se zachovala kombinace červené a bílé. Přelijeme zálivkou, posypeme lístky máty, rozdrobenou fetou a čerstvě mletým pepřem.

Křupavý salát z červené řepy s jablky a fetou podáváme jako zdravý a osvěžující pokrm.