

Salát s červenou řepou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- červená řepa 4 ks
- brambory 600 g
- cibule 1 ks
- olivový olej 4 lžíce
- červený vinný ocet 4 lžíce
- med 3 lžíce
- semínka fenyklu 1 lžička
- sůl a pepř 1 ks
- listový salát 1 ks
- vařené vejce 4 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Řepu uvaříme doměkka. Až zchladne, oloupeme ji a nakrájíme na plátky.

Brambory omyjeme a nakrájíme na kousky. Vsypeme do vroucí vody a uvaříme na skus. Scedíme.

Cibuli nasekáme nadrobno. Olej v misce smícháme s octem, medem a fenyklem. Osolíme, opepříme a přidáme cibuli.

Listy salátu rozdělíme na talíře, každou porci doplníme bramborami, řepou a překrojeným vajíčkem.

Nakonec přidáme dresink, podáváme s pečivem.