

Salát z červené řepy se smetanovým přelivem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Jablko 400 g
- Červená řepa 400 g
- Strouhaný kokos 2 lžíce
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Skořice 1 špetka
- Kari koření 1 lžička
- Smetana 3 lžíce
- Citrónová šťáva 5 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Červenou řepu oloupeme a nastrouháme najemno. Jablka omyjeme a i se slupkou je nakrájíme nahrubo. Zatím je nesmícháme.

Připravíme si zálivku. Smetanu smícháme olejem, kořením, solí a citronovou šťávou podle chuti.

Zálivku zamícháme do salátu a nakonec salát ozdobím strouhaným kokosem.

Salát z červené řepy se smetanovým přelivem ihned servírujeme.