

Červená řepa se slaninou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Zakysaná smetana 1 ks
- Cibule 2 ks
- Červená řepa 500 g
- Slanina 50 g
- Meduňka 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Cukr moučka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Slovensko

Počet porcí: 2

Postup:

Řepu očistíme, oloupeme a jemně nastrouháme. Cibuli oloupeme a nasekáme najemno. Slaninu nakrájíme na kostičky a na pánvi vyškvaříme.

K řepě přimícháme nakrájenou cibulku. Základ salátu ochutíme citronovou šťávou, opepříme, osolíme a podle chuti přisladíme. Přidáme vyškvařenou slaninu.

Červenou řepu se slaninou přelijeme hustou smetanou nebo jogurtem. Ozdobíme lístky řeřichy, meduňky nebo máty podle chuti. Červenou řepu se slaninou podáváme třeba s houskou nebo jenom tak.

