

Kedlubnový salát s řeřichou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Kedlubna 500 g
- Řeřicha 1 svazek
- Olej 5 lžíce
- Vinný ocet 4 lžíce
- Voda 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Ředkvičky 1 svazek

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo. Kedlubny oloupeme, omyjeme, nakrájíme na plátky a v troše slané vody asi 5 minut povaříme. Vodu slijeme a kedlubny necháme vychladnout.

Ředkvičky a řeřichu opláchneme. Ředkvičky naplátkujeme, řeřichu nasekáme na jemno. Vejce oloupeme a nakrájíme na kostičky.

Smícháme vodu, ocet, sůl a pepř. Pak postupně přidáváme olej.

Připravenou zeleninu lehce promícháme, posypeme nakrájenými vejci, řeřichou a vše přelijeme

připravenou zálivkou.

Kedlubnový salát s řěřichou necháme trochu vychladit a můžeme podávat.