Pestrobarevný vitamínový salát II.

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Větší bulva červené řepy 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Menší hlávka červeného zelí 1.2 ks
- Římský kmín 1 špetka
- Menší pomeranč 1 ks
- Červený grapefruitu 1.2 ks
- Rozpůlené vlašské ořechy 2 lžíce
- Nasekaný čerstvý koriandr 2 lžíce
- **Zálivka**
- Šťáva z citronu 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Mletý černý pepř - dle chuti 1 ks
- Cukr podle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řepu propíchejte, potřete olejem, osolte a zabalte do alobalu. Vložte ji do trouby vyhřáté na 180°C a upečte doměkka. Zelí nakrájejte na co nejtenčí nudličky, dejte je do mísy, prosolte je a prosypejte

kmínem a chvilku nechce stát. Citrusy oloupejte a rozdělte na dílky. Připravte si zálivku - smíchejte na ni všechny přísady, dobře je prošlehejte a dochuťte. Ještě horkou upečenou řepu nakrájejte na kousky, smíchejte ji se zelím a citrusy, zalijte zálivkou a posypejte ořechy a koriandrem.