

Salát s červenou řepou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červená řepa 4 ks
- Brambory 5 ks
- Cibule 1 ks
- Olej 1 lžíce
- Fazole 2 hrst
- Mrkev 1 ks
- Sterilované okurky 5 ks
- Ocet 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvařené ve slupce oloupeme a nakrájíme na kostičky. Přidáme uvařenou na kostičky nakrájenou červenou řepu (vaří se dlouho), měla by být měkká, ale ne rozvařená.

Pak přidáme doměkka uvařené fazole, jemně rozkrájenou cibuli, nakrájené okurky a nakrájenou uvařenou mrkev. Vše zalijeme trochou oleje, posolíme, opepříme, mírně doladíme chuť octem. Všechno dobře promícháme.

Necháme odstát a podáváme studené. Salát s červenou řepou je vhodný ke všem smaženým masům,

zejména bílým, ale špatný není ani ke karbanátkům.