

Vlašský salát z červené řepy

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pepř, sůl 1 špetka
- Majonéza 1 ks
- Mrkev 3 ks
- Sterilované zelí 1 ks
- Sterilovaný celer 1 ks
- Sterilované okurky 1 ks
- Červená řepa 3 ks
- Cibule 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si uvaříme doměkka červenou řepu. Po uvaření ji oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Také mrkev necháme chvíli povařit. Nakrájíme nadrobno také cibuli, okurky, vařenou mrkev.

Vše dáme do mísy. Přidáme sterilovaný celer, trochu sterilovaného sladkokyselého zelí, ochutíme solí, pepřem, promícháme a necháme všechny ingredience vychladnout. Na závěr přidáme majonézu, kysanou smetanu nebo bílý jogurt, opět důkladně promícháme a vychladíme v lednici. Ingredience si můžeme upravit podle vlastní potřeby nebo podle toho, kolik salátu budeme potřebovat.

Vlašský salát z červené řepy podáváme vychlazený.

