

Řepný salát s křenem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Jablko 1 ks
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Křen 5 g
- Olej 1 lžička
- Hlávková červená řepa 2 ks
- Cukr 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Řepu oloupeme a pokrájíme na požadovaný tvar. Můžou být kostičky, obdélníčky, nudličky a skvěle vypadají i kuličky. Řepu povaříme do poloměkka cca 15 - 30 minut podle toho, jak byla řepa tvrdá za čerstva. Salát je vhodný na zpracování i změklejší řepy.

Po uvaření řepu vyjmeme z lázně, zakápneme trochou citronové šťávy, promícháme se lžičkou oleje, osolíme, opepříme a posypeme nastrouhaným křenem. Přidáme lžičku cukru a nakonec přidáme malé jablíčko nastrouhané s křenem. Řepný salát velmi důkladně promícháme a necháme v lednici zchladnout.

Řepný salát s křenem je dobrý samotný i jako příloha. Záleží na příležitosti a naší chuti.

