

Kombinovaný salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červená řepa 100 g
- Květák 100 g
- Zelené fazole 100 g
- Petržel 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Ocet 12 ml
- Olej 12 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve vroucí osolené vodě uvaříme květák, který vytahujeme po rozevření růžic. Ochladíme a rozlomíme na růžičky. Dáme doprostřed talíře na hromádku.

Ve vařící vodě svaříme zelené fazolky, vyjmeme, ochladíme a nakrájíme. Položíme do kruhu okolo kvěťáku. Do studené vody položíme umytou červenou řepu a vaříme doměkka. Necháme ochladit.

Řepu oloupeme a nastrouháme na hoblinky či nakrájíme na kousky. Posolíme. Položíme ji na talíř okolo věnce z předešlé zeleniny a ozdobíme petrželkou.

Hotový salát se zalévá dresinkem z octu a oleje podle chuti.

