

Salát z červené řepy a zelí

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hlávkové zelí 1 kg
- Červená řepa 1 kg
- Cibule 200 g
- Ocet 500 ml
- Umělé sladidlo (tabletky) 15 ks
- Voda 1 l
- Sůl 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ocet svaříme s vodou, sladidlem a solí. Té můžeme dát více.

Červenou řepu umyjeme a uvaříme ji neoloupanou v nálevu doměkka. Pak ji propláchneme studenou vodou a oloupeme. Řepu nastrouháme na nudličky. Zelí a cibuli očistíme a obojí nakrájíme na nudličky.

Nálev uvedeme do varu a přidáme uvařenou řepu, nakrájené zelí a cibuli. Vše vaříme v nálevu 10 minut, potom naplníme do sklenic, uzavřeme víčky a sterilujeme 15 minut při teplotě 85 °C.

Sterilovaný salát z červené řepy a zelí podáváme k jídlu podle chuti.

