

Salát z červené řepy s bazalkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 2 stroužek
- Červená řepa 6 ks
- Bazalka 1 hrst
- Olivový olej 1 lžíce
- Balzamico 2 lžička
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Cukr 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řepu zbavíme kořenů a listů, bulvy očistíme, omyjeme a vaříme v osolené vodě do změknutí (asi 40 minut, podle velikosti bulvy). Řepu po uvaření scedíme, necháme chvíli chladnout, bulvy oloupeme a nakrájíme na tenká kolečka nebo půlměsíčky.

Šťávu z citronu rozmícháme s vodou, solí, cukrem a balzamikovým octem, nalijeme na pokrájenou řepu. Pokapeme olivovým olejem. Přidáme bazalku a prolisovaný česnek a vše promícháme. Můžeme přisolit, případně přisladit nebo i opepřit.

Salát z červené řepy s bazalkou necháme v chladu uležet. Podáváme studený. Chutná k zapečeným

"šunkaflekům? a k pečenému masu.

Pozn.: Množství balzamického octa, citronu a cukru si můžete upravit podle vlastní chuti. Ocet přikapáváme raději po troškách a postupně ochutnáváme, chuť octa je dost výrazná.