

Salát z červené řepy a fazolí

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kysaná smetana 1 ks
- Červená řepa 1 ks
- Jablko 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sterilované červené fazole 1 ks
- Sterilované okurky 3 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Červenou řepu vaříme asi půl hodiny. Půl cibule oloupeme a nakrájíme nadrobno. Větší jablko oloupeme a spolu s červenou řepou nastrouháme do mísy. Sterilované okurky nakrájíme nadrobno a přidáme do salátu. Dále přidáme sterilované fazole. Já kupuji menší plechovku červených fazolí sterilovaných ve slaném nálevu a přidávám asi půl plechovky.

Salát osolíme, opepříme a přidáme půlku cibule. Nakonec přidáme kelímek kysané smetany a můžeme přidat 3 lžice láku z okurek na dochucení.

Salát z červené řepy a fazolí podáváme s krajícem chleba jako lehkou večeři.