

Křupavý salát s fetou a mátou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 400 g
- Syrová řepa 250 g
- Citronová šťáva z citronu 1 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Hlávka salátu 2 ks
- Feta 200 g
- Čerstvá máta 1 svazek
- Pražené ořechy 1 hrst
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na hrubém struhadle nebo v robotu nastrouhejte mrkev a oloupanou řepu. Ve velké míse prolehejte citronovou šťávou, olej a česnek. Osolte a opepřete a pak vmíchejte mrkev s řepou.

2. Do mísy naaranžujte salátové nebo čekankové listy. Přidejte rozdrobený sýr, natrhanou mátu, a mandle nebo ořechy – dodají salátu další, krásně křupavý akcent.