

Salát z pečené červené řepy a sýra blue

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- červené řepy 4 ks
- vlašské ořechy 100 g
- Knorr Salad Dressing Francouzský 1 balíček
- zelený salát 200 g
- med 1 lžíce
- sýr typu blue 150 g
- olivový olej 3 lžíce

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Červenou řepu důkladně umyjte. Pokropte nepatrným množstvím olivového oleje a posypte mořskou solí. Následně zabalte do alobalu, pečte hodinu v troubě rozehřáté na teplotu 170 stupňů. Nechte vychladnout.

Knorr Salad Dressing Francouzský smíchejte s olivovým olejem a nepatrným množstvím vody. Vychladlou červenou řepu oloupejte, nakrájejte na proužky a přidejte k ní ořechy.

Na talíř dejte listy čekanky, poté přidejte červenou řepu s ořechy a listy zeleného salátu.

Rozdrobte sýr a dejte ho navrch salátu. Vše polijte připravenou omáčkou Knorr Salad Dressing Francouzský.