

Salát s červenou řepou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- salát kadeřavý 1 ks
- cibule červená 1 ks
- větvičky rajčátka cherry 2 ks
- řepa červená nakládaná 300 g
- olej 3 lžíce
- ocet balsamický 2 lžíce
- hořčice plnotučná 1 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- semínka slunečnicová 3 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Salát opereme a natrháme na menší kousky. Cibuli nakrájíme na nudličky.

Rajčátka nakrájíme na dílky a řepu necháme okapat. Všechny suroviny smícháme a připravíme zálivku.

Olej, nejlépe olivový, prošleháme s balsamickým octem a hořčicí, dochutíme solí a čerstvě mletým pepřem.

Zálivku zlehka vmícháme do připraveného salátu. Slunečnicová semínka opražíme nasucho na pánvi a salát jimi posypeme.

Poznámka:

Ocet balsamico není vyráběn z vína, ale ze šťávy z vylisovaných hroznů, které neprošly procesem kvašení. Používá se nejčastěji pro přípravu studených jídel.