

Salát z červené řepy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- řepa červená 4 ks
- bobkový list 2 ks
- trochu kmín 1 ks
- trochu fenykl 1 ks
- kousek křen strouhaný 1 ks
- ocet jablečný 1 lžička
- smetana zakysaná 50 ml

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Bulvy červené řepy pečlivě omyjeme pod tekoucí vodou a vaříme je v osolené vodě společně s kořením asi jednu hodinu doměkka. Pak řepu zchladíme pod proudem studené vody, případně necháme vychladnout, a nastrouháme ji na hrubém struhadle. Křen očistíme, omyjeme a nastrouháme na jemném struhadle množství asi na dvě čajové lžičky.

Poté ho přidáme společně s octem a smetanou k nastrouhané řepě, podle chuti dosolíme a vše promícháme. Řepový salát podáváme chlazený. Hodí se jako příloha např. k bramborovým plackám i jako pomazánka na čerstvé pečivo anebo toasty.