

Salát z červené řepy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- voda 1 hrnek
- ocet 3 lžíce
- řepa červená 1 kg

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Bulvy červené řepy pečlivě omyjeme kartáčkem pod tekoucí vodou, zatím neodkrajujeme konce, aby se v řepě zachovalo co nejvíce vitaminů a cenných látek.

Očištěnou řepu vložíme do hrnce s osolenou vodou, přivedeme k varu a vaříme na mírném stupni, dokud řepa není měkká, to znamená asi 40 minut. To, zda je řepa už uvařená, zjistíme tak, že ji propíchneme ostrým nožem nebo vidličkou.

Uvařenou řepu slijeme, přelijeme studenou vodou, aby se lépe loupala. Odkrojíme oba konce a oloupeme škrabkou. Řepu můžeme nakrájet na kostičky, proužky nebo nakrouhat na struhadle. Připravíme si jednoduchou zálivku. Svaříme vinný nebo bylinkový ocet, sůl, cukr a vodu. Zálivku necháme vychladnout. Potom s ní přelijeme nakrouhanou řepu. Nakonec do salátu přidáme ještě čerstvě nastrouhaný křen a pro výraznější chuť můžeme dochutit koriandrem (pokud nám jeho chuť není nepříjemná). Salát z červené řepy dobře promícháme, dáme na několik hodin vychladit a uležet a můžeme podávat.

