

Půlnoční salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Čínské zelí 0.5 ks
- Červená řepa 2 ks
- Vejce 2 ks
- Tuňák v oleji 1 ks
- Balzamikový ocet 1 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Balkánský sýr 100 g
- Bobkový list 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Dáme vařit vejce a do osolené vody přepůlenou řepu společně s bobkovým listem. Tuňáka necháme okapat a mezitím pokrájíme na nudličky čínské zelí.

Uvařená vejce posekáme na kousky, ještě vlažnou uvařenou řepu nastrouháme nahrubo a vše dáme do mísy.

Zastříkneme dle chuti balsamikovým octem a olivovým olejem. Zdobíme balkánským sýrem.

Určitě by se výborně hodila i kukuřice, majonéza, křen... Nabízí se spousta lákavých obměn. :)