

Salát z červené řepy s křenem II

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Červená řepa 2 kg
- Kmín 1 balíček
- Cukr krystal 1 ks
- Ocet 1 ks
- Strouhaný křen 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Červenou řepu umyjeme a ve slupce uvaříme. Vychladlou řepu oloupeme, nakrouháme na jemno a rovněž na jemno nakrouháme křen. Vmícháme křen do řepy, přlijeme pohár studené vody (množství tak, aby nebylo příliš moc šťávy, jen na rozpuštění cukru), vsypeme kmín, přidáme cukr a ocet. Promícháme a necháme několik hodin odstát, ať se cukr rozpustí.

Pak promícháme, ochutnáme a dle potřeby docukrujeme, ochutíme ještě octem, popřípadě přidáme křen.

Řepa musí mít příjemně sladko-kyselou chuť a být hodně cítit křenem. I když množství křenu můžeme dát dle vlastní chuti.

Podáváme jako přílohu k masitému jídlu, jako čalamádu nebo kyselé okurky, ale je dobrá i k bezmasým pokrmům (noky s vajíčkem, francouzské brambory apod.). Řepu naložíme do velké láhve a odložíme do chladu. Není potřeba sterilovat, vydrží dlouho.