

Zdravý salát z červené řepy

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- sůl 1 špetka
- slunečnicový olej 2 lžíce
- sterilované okurky 1 ks
- šalotka 1 ks
- vařená mrkev 1 ks
- vejce 1 ks
- mletý pepř 1 špetka
- červená řepa 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Červenou řepu očistíme a uvaříme doměkka. Zároveň dáme vařit vejce a v osolené vodě uvaříme na kostičky nakrájenou mrkev.

Šalotku nakrájíme nadrobno a společně s nadrobno nakrájenými okurkami dáme do mísy. Poté přidáme uvařenou mrkev a zalijeme trochou okurkového nálevu. Na takto připravenou směs přidáme nakrájenou červenou řepu a uvařené vejce. Salát pokapeme slunečnicovým olejem, přisolíme, přidáme mletý pepř, dochutíme podle své vlastní chuti jiným kořením či bylinkami a dobře promícháme.

Zdravý salát z červené řepy podáváme podle chuti.