

Červená řepa se zelím

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **nálev**
- citron 2 ks
- olivový olej 1 lžíce
- **náplň**
- kysané zelí 250 g
- cibule 1 ks
- červená řepa 4 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Uvaříme 4 - 6 ks červené řepy, podle velikosti, červené řepy do měkka (cca 1 hodina), vložíme pod studenou vodu a ihned oloupeme. Nakrájíme na kostičky nebo proužky. Zakápneme dvěma citrony a přidáme olivový olej.

Pokrájíme na drobno jednu větší cibuli, kysané zelí vyjmeme z pytlíku, trochu vyždímáme a rovněž pokrájíme. Pak všechny suroviny smícháme a necháme chvíli uležet. Pravděpodobně by tato směs šla zavařit, ale tím bychom ztrácely cenné vitamíny.

Můžeme podávat samotné nebo jako přílohu - salát.