

Barevný salát na francouzský způsob

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červená řepa 300 g
- Cibule s pažitkou 1 ks
- Pomeranč 2 ks
- Žlutý sýr 150 g
- Knorr 1 ks
- Fazole 200 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Připravte si Knorr Salad Dressing Francouzský podle návodu, který je uveden na obalu.
2. Umyjte a vařte 15 - 20 minut červenou řepu v osolené vodě. Pak ji oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. Cibulku nakrájejte na tenké kroužky.
3. Pomeranče oloupejte a odstraňte z nich blánu.
4. Nakrájejte žlutý sýr na kostičky, scedte fazole.
5. Vše smíchejte a přelijte citrónovou šťávou a hotovým dressingem Knorr. Můžete dochutit solí a pepřem. Servírujte.