

Červená řepa se zelím

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Olivový olej 1 lžíce
- Citrón 2 ks
- Červená řepa 4 ks
- Cibule 1 ks
- Kysané zelí 250 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

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 ztráceli cenné vitamíny.

Můžeme podávat samotné nebo jako přílohu - salát.