

Salát z červené řepy s křenem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 3

228 kalorií , **26 g** cukrů , **9 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/salat-z-cervene-repy-s-krenem>

Příprava

Červenou řepu omyjeme a uvaříme do měkka. Necháme vychladnout. Pak ji oloupeme a nastrouháme na hrubém struhadle. Osolíme, opeříme, přidáme křen nastrouhaný na jemno, rozmačkaný česnek, olivový olej, med, jablečný ocet, zakysanou smetanu a tatarskou omáčku. Dobře promícháme a necháme vychladit.

Tip k receptu

Můžete podávat jako přílohu k masu nebo jako samostatný pokrm s pečivem.

Ingredience

- 2 střední červené řepy
- 1 lžíce křenu
- 2 stroužky česneku
- 1 lžička soli
- špetka pepře
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce jablečného octa
- 2 lžíce medu
- 3 lžíce zakysané smetany
- 1 lžička tatarské omáčky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Příloha, Salát

