

Doba přípravy > 10 minut | Chlazení > 15 minut | Pro > 4-6 osob

Salát z červené řepy

Červenou řepu má většina z nás v podvědomí jako povinný sladkokyselý doplněk obložených talířů. Tato červená dáma si však zaslouží trochu jiného zacházení. Ať už vařená nebo syrová, její rudá barva doslova vybízí k použití v rozličných salátech. Mějte na paměti, že si libuje ve společnosti soli, citronu, křene, pepře a hlavně dobrého kvalitního oleje.

Budete potřebovat

2 větší vařené červené řepy
200 g mozzarely (2 balíčky)
kůru a šťávu ze 2 limetek
3 lžičce olivového oleje
1 lžička čerstvě nastrohaného křenu
(můžete vynechat)

1 hrst rukoly
¼ lžičky cukru
sůl, pepř

Postup přípravy

- 1 Vařenou řepu nakrájejte na kostky, dejte do větší salátové mísy a prosypte solí. Solí nemusíte šetřit, jelikož ji řepa bez problémů vstřebává. Přidejte kůru a šťávu z limetek, křen, pepř, cukr, olej, vše řádně promíchejte a dejte vychladit do ledničky asi na 15 minut.
- 2 Mozzarellu roztrhejte na větší kousky.
- 3 Na závěr vmíchejte do salátu mozzarellu, rukolu nebo polníček a servírujte.

++ NÁVOD JAK NA SYROVOU ŘEPU > Řepu omyjte a vložte do většího hrnce. Zalijte studenou vodou, zakryjte pokličkou a nechte vařit hodinu a půl na mírném ohni. Doba vaření záleží na velikosti řepy. Pokud použijete tlakový hrnec, zkrátte na polovinu. Nechte vychladnout a oloupejte.

