

Salát z červené řepy s ořechy

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

2 ks	středně velká červená řepa
100 g	balkánský sýr
50 g	vlašský ořech
150 ml	bílý jogurt nebo zakysaná smetana
2 až 3 stroužky	česnek
	sůl
	čerstvá petrželka



Postup přípravy

Červenou řepu dáme vařit do slané vody. Asi po 10 minutách varu ji vyndáme, necháme vychladnout, oloupeme (nejlépe v rukavicích) a nakrájíme ji na malé kostičky. Pokrájíme i balkánský sýr a přidáme k řepě. Přimícháme nasekané vlašské ořechy, bílý jogurt (nebo zakysanou smetanu) a ochutíme prolisovaným česnekem, solí a nasekanou petrželkou. Dáme uležet na 2 hodiny do ledničky. Hotový řepový salát podáváme s čerstvým pečivem.