



Kedlubnový salát

Ingredience

kedlubny: 2 ks
mrkve: 2 ks
petrželka: 1 PL
pažitka: 1 PL
Na zálivku:
vinný ocet: 1 PL
olivový olej: 1 PL
třtinový cukr: 1 PL
sůl: 1 KL
voda: 6 PL

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Smícháme všechny ingredience na zálivku a necháme rozpustit cukr. Oloupanou kedlubnu a mrkev nakrájíme na tenké proužky nebo nastrouháme nahrubo. Přidáme nadrobno nakrájenou petrželku, pažitku a přilijeme zálivku. Necháme asi 1 hodinu vychladit a opět promícháme. Kedlubnový salát můžeme podávat s...

Kedlubnový salát - recept

Smícháme všechny ingredience na zálivku a necháme rozpustit cukr. Oloupanou kedlubnu a mrkev nakrájíme na tenké proužky nebo nastrouháme nahrubo. Přidáme nadrobno nakrájenou petrželku, pažitku a přilijeme zálivku. Necháme **asi 1 hodinu** vychladit a opět promícháme.

Kedlubnový salát můžeme podávat s čerstvým pečivem nebo opečenou bagetkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí