

Salát z červené řepy s fazolemi

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g červené řepy
400 g bílých fazolí (konzerva)
2 kvašené okurky
1 malý pórek
3 lžíce oleje
1 lžíce vinného octa
2 lžíce sekané petrželky
1 špetka cukru
sůl
pepř

Postup

Řepu vydrhneme pod tekoucí vodou, uvaříme v osolené vařící vodě (se špetkou kyseliny citronové - řepa si uchová původní červenou barvu), vychladíme, oloupeme a nakrájíme na hranolky. Fazole scedíme, okurky oloupeme a nakrájíme na kostičky. Pórek podélně rozpůlíme a zešikma nakrájíme na plátky. V míse smícháme olej, ocet, cukr, sůl, pepř a petrželku. Přidáme ostatní suroviny promícháme a odložíme na hodinu na chladné místo.