Barevný salát z červené a žluté řepy

https://www.varimesmarcelou.cz/barevny-salat-z-cervene-a-zlute-repy

Salát z červené a žluté řepy vypadá na talíři velmi lákavě a jak vypadá, tak i chutná. Radost pohledět, radost ochutnat.

V jednom britském dokumentu jsem viděla, že pěstují i žlutou řepu. Ne tu krmnou, ale krásně kulatou, salátovou žlutou řepu. Sehnat semena byla trochu práce, vypěstovat také, protože kromě mě na ni měli zálusk i slimáci. Vedle řádku červené řepy se vyjímal i řádek řepy žluté.

Byla jsem moc a moc zvědavá, jak bude chutnat. Chutná báječně a v kombinaci s řepou červenou je radost se nejen dívat, ale i hodovat.

Na 4 porce barevného salátu z řepy budeme potřebovat

(množství surovin je jen orientační, sem tam na gramu nezáleží)

- 300 g uvařené červené řepy
- 300 g uvařené žluté řepy
- 200 g balkánského sýra
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Svazek nasekaného kopru na posypání salátu

Na zálivku si připravíme

- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 polévkovou lžíci jablečného octa
- Sůl
- 1 kávovou lžičku francouzské hořčice

Postup přípravy barevného salátu z červené a žluté řepy

Řepu (červenou i žlutou) nejprve povaříme. Délka varu závisí na velikosti. Menším bulvám o průměru 5-6 cm stačí 35-40 minut. Uvařenou řepu oloupeme a necháme vychladnout.

Řepu nakrájíme na kostičky o hraně 1 cm (přibližně). Zároveň s řepou na krájíme na stejnou velikost i balkánský sýr a umístíme je do salátové mísy.

Řepu posolíme a lehce ji posypeme mletým černým pepřem.

V mističce vymícháme suroviny na zálivku. Výborným pomocníkem je metla. Měla by nám vzniknout matná emulze. Emulzí pokapeme připravený salát. Na závěr salát dekorujeme nasekaným koprem. Můžeme promíchat nebo s mísou se salátem jen potřást.

Salát z řepy si můžeme dát jako přílohu k hlavnímu jídlu nebo jako samostatný pokrm s bílým pečivem (kaiserky, chlebové flétny).

