Restovaná červená řepa na baby špenátu se zálivkou z Jihočeského cottage



30 minut náročnost ●●○○

Ingredience:

- 2 střední řepy
- 1 lžíce balzamikového octa
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžička medu
- 2 hrsti čerstvého baby špenátu
- slunečnicové a dýňové semínko na dokončení

Zálivka:

- 1 balení Jihočeského cottage
- 1 lžíce citronové šťávy
- 2 lžíce Jihočeské zakysané smetany
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Řepu oloupeme a nakrájíme na tenké půlměsíčky nebo kolečka. Na pánvi rozehřejeme olivový olej a restujeme řepu na mírném plameni asi 10 minut, dokud nezačne měknout. Poté přidáme balzamikový ocet a med a restujeme dalších 5 minut.

Připravíme zálivku. Cottage rozmixujeme s citronovou šťávou, zakysanou smetanou, solí a pepřem dohladka.

Baby špenát omyjeme a osušíme. Na talíře rozprostřeme špenát, na něj položíme restovanou řepu a přelijeme zálivkou.

Na závěr nasucho opražíme slunečnicová a dýňová semínka na pánvi a posypeme jimi hotový salát.