

Salát s červenou řepou, letní zeleninou, vlašskými ořechy a Jihočeským tvarohem

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 1 balení Jihočeského tvarohu
- 600 g předvařené červené řepy
- 1 broskev
- hrst ředkviček
- salát little gem nebo jiný křehký salát
- listy červené řepy nebo špenátu
- 3 lžice olivového oleje
- špetka sušeného česneku
- špetka sušené cibulky
- 2 lžice citronové šťávy
- hrst nasekané pažitky
- hrst nasekané petrželky
- hrst vlašských ořechů
- sůl
- pepř



Návod na přípravu:

Řepu a broskev nakrájíme na větší kusy, ředkvičky na čtvrtky. Salát rozebereme na listy. Všechnu zeleninu, broskev, salát a listy řepy promícháme v míse s olivovým olejem a jednou lžící citronové šťávy. Dochutíme solí a pepřem. V další misce smícháme Jihočeský tvaroh s pažitkou, petrželkou, zbylou citronovou šťávou, sušeným česnekem a cibulkou. Osolíme a opepříme. Vlašské ořechy nasekáme na menší kousky. Na talíř naaranžujeme salát a ozdobíme bylinkovým tvarohem.