



Цветно карначо от репички

🕒 25—40 Минути 

Подготовка

- 1 Измийте внимателно репичките и ги обелете. След това ги нарежете на много тънки шайби.
- 2 Овкусете ги с чесън и билки на Kotányi и ги оставете за около 10 минути.
- 3 През това време смесете оцета със зехтина и добавете малко сол и черен пипер.
- 4 Сервирайте репичките в чиния, поръсени с гресинга и декорирайте с пресни билки. Ако желаете поръсете с люто чили за малко сгаряващ ефект.

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Бели репички
2 бр.	Червени репички
2 бр.	Градински репички
3 с.л.	Зехтин
Щипка	♦ Чесън и билки
1 с.л.	Бял винен оцет
1 к.ч.	Пресни билки (за поръсване)
	♦ Черен пипер на зърна
	♦ Морска сол
	♦ Люто чили

