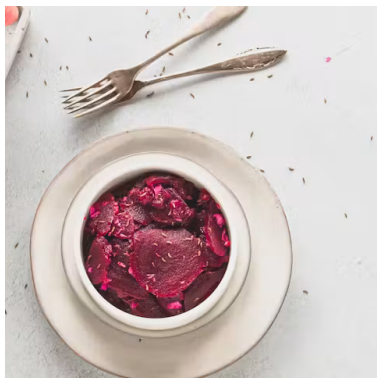
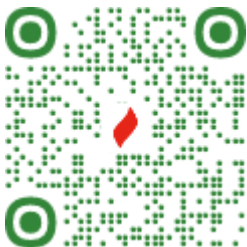




Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

500 g	Repa
120 ml	Jablčný ocot
80 ml	Voda
4 PL	Chren, strúhaný
1.5 PL	Cukor
1 PL	♦ Rasca celá
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná



Cviklový šalát

⌚ 40–50 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

- 1 Cviklu varte, kým nebude al dente.

NÁPOVEDA: Namiesto varenia môžete použiť predvarenú cviklu.

- 2 Teraz nakrájajte repu na tenké plátky a pridajte ju do misky.

NÁPOVEDA: Použite rukavice, pretože cvikla vám zafarbí ruky.

- 3 Posypte repu rascou.
- 4 Pripravte si marinádu z octu, vody, cukru a soli a priveďte ju do varu na sporáku. Potom ju ochuťte.
- 5 Nalejte teplú marinádu na cviklu.
- 6 Pridajte do misky chren a dobre premiešajte.
- 7 Naberte ho do zaváracej nádoby, zalejte marinádou a nádobu vzduchotesne uzavrite.
- 8 Ak chcete šalát jesť v ten istý deň, nechajte ho najskôr marinovať aspoň 3 hodiny.