

# Barevný podzimní salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Mrkev 3 ks
- Jablko 2 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Pomeranč 1 ks
- Olej 3 lžíce
- Červená řepa 1 lžíce
- Křen 1 lžíce
- Ředkvičky 1 svazek
- Bílé zelí 500 g

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Zeleninu očistíme. Nahrubo nastrouháme zelí, ředkvičky a jablka. Na jemném struhadle nastrouháme mrkev, křen, a do zvláštní misky červenou řepu.

Vše kromě řepy, přelijeme olejem a dobře promícháme a přidáme několik kapek citronové šťávy. Salát rozdělíme na dva díly a do jednoho dílu vmícháme červenou řepu, tu můžeme nahradit červeným zelím. Před podáváním ozdobíme barevný podzimní salát kousky pomeranče a necháme ho v chladničce vychladit.

Barevný podzimní salát podáváme s čerstvým pečivem.