

Céklasaláta



- előkészület: 15 perc

hozzávalók 2 főre

- 300 g cékla (3 db kicsi fej)
- 1 kisebb salottahagyma

vinaigretthez

- 3 ek olívaolaj
- 1 ek fehérborecet
- 1/2 kk só
- 1/2 kk frissen tört feket bors
- 1 kk őrölt kömény

elkészítés

1. A céklákat alaposan megmossuk, majd meghámozzuk. Közepes lyukú reszelőn lereszeljük, tálba tesszük.
2. A salottát hajszálvékony karikákra vágjuk, hozzáadjuka reszelt céklához.
3. A vinaigrette-hez egy kis tálban, kézi habverővel, elkeverjük az olívaolajat a fehérborecettel és sóval, borssal, köménnyel ízesítjük.
4. Nyakon öntjük a céklát a vinaigrette-el, alaposan átforgatjuk, és fóliával lefedve hűtőbe tesszük.
5. Jót tesz neki, ha fogyasztás előtt állni hagyjuk egy darabig.