Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **20 perc**

Elkészítés: **50 perc**

Kohári Éva

CÉKLASALÁTÁS PITE

A cékla a rengeteg jótékony hatása mellett ráadásul nagyon finom is. Tudjuk, hogy sok vitamin található benne, elég magas a vastartalma, így vérszegények előszeretettel fogyasztják. A cékla támogatja a máj működését, javítja a vérkeringést, csökkenti a vérnyomást. Ezeken túl a bőrünkre is jó hatással van. Rendszeres fogyasztásával sikeresen küzdhetünk a pattanások ellen és sokáig megőrizhetjük a bőrünk fiatalos megjelenését. A cékla nyersen lereszelve sokféle édes desszert alapja lehet, de kiváló pl. kelt tésztákba is. A levét használhatjuk természetes ételfestéknek. Ez a céklás pite önálló ételként is megállja a helyét, de fogyaszthatjuk köretként.

HOZZÁVALÓK

280 g cékla
30 g Auchan vaj
2 teáskanál Auchan nádcukor
2 teáskanál Auchan almaecet
Ízlés szerint só
Ízlés szerint Bors

HOZZÁVALÓK ÖNTET

1 szál rozmaring
1 kis fej vöröshagyma apró kockákra vágva
1 evőkanál almaecet
3 evőkanál Auchan olívaolaj
1 teáskanál nádcukor

HOZZÁVALÓK TÉSZTA

1 csomag leveles tészta

ALLERGÉNEK

1. A leveles tésztát időben vegyük ki a hűtőből, fagyasztóból, mert szobahőmérsékleten nagyon könnyű dolgozni vele.
2. A céklát alaposan mossuk meg, távolítsuk el a héját, majd vágjuk vékony karikákra.
3. Egy serpenyőben (érdemes olyan serpenyőt használni, amit a sütőbe is tudunk tenni) olvasszuk fel a vajat, keverjük hozzá a nádcukrot, az almaecetet. Tegyünk pár rozmaringszárat a serpenyőbe, helyezzük erre a céklakarikákat úgy, hogy kissé fedjék egymást. Szórjuk meg kevés sóval és borssal.
4. Az öntet hozzávalóit keverjük össze egy tálkában, és locsoljuk meg ezzel a céklát.
5. 180 fokra felmelegített sütőben süssük a céklás alapot kb. 30 percig.
6. A szobahőmérsékletű leveles tésztát nyújtsuk kb. 0,5 cm vastagságúra, és vágjunk belőle akkora kört, amekkora a serpenyőnk, amit a sütőbe tettünk a céklával.
7. Tegyük a kinyújtott lapot a megsült cékla tetejére, és helyezzük vissza a sütőbe.

8. 20 perc alatt süssük a pitét aranybarnára.

9. Hagyjuk kicsit hűlni a pitét a serpenyőben, majd borítsunk rá egy nagyméretű tányért, és gyors mozdulattal fordítsuk a pitét a tányérra.

10. Kínálhatjuk hidegen és melegen egyaránt.

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!