



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés:



Répási Eszter

NARANCSSOS CÉKLASALÁTA

A céklát a magyarok nagy része általában csak savanyúságként fogyasztja. Ez a saláta jó választás lehet, ha szeretnénk további variációkat kipróbálni

HOZZÁVALÓK

2 db kis cékla
1 db narancs
fél db vérnarancs

ízlés szerint só
(zöldfűszerekkel
helyettesíthető)

2 ek olíva olaj
1 tk méz
ízlés szerint friss
gyömbér ízlés szerint

ALLERGÉNEK

Gluténmentes
Laktózmentes
Tojásmentes

- 1 A céklát mossuk és hámozzuk meg, majd reszeljük le egy nagylyukú reszelőn.
- 2 A narancsokat mossuk meg, vágjuk gerezdekre, majd vágjuk ki belőlük a gyümölcshúst és kés segítségével (így a hártya sem marad rajta).
- 3 Összekeverjük a céklát és a narancsot, majd hozzákeverjük az olíva olajat.
- 4 Ízlés szerint ízesítjük. Ha gyömbért is teszünk bele, ne vigyük túlzásba, mert elnyomhatja a többi ízt.
- 5 Fogyasztás előtt tegyük minimum fél órára hűtőbe, hogy az ízek összeérjenek.



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

