Teplý salát z červené řepy

https://varimesmarcelou.cz/salaty/teply-salat-z-cervene-repy.html

Teplý salát z červené řepy byl napoprvé, překvapivě, velmi chutný. Není vůbec sladký a na doladění chutí není potřeba ocet. A až ho vyzkoušíte, budete teplý salát z červené řepy, stejně jako já, podávat i k pečené rybě či k pečenému masu.

Na přípravu 2 porcí teplého salátu z červené řepy budeme potřebovat

- 1 středně velkou uvařenou červenou řepu (cca 250 g)
- 2 středně velké cibule (80-100 g) nakrájené na menší kostičky
- 2-3 polévkové lžíce olivového oleje
- 2 polévkové lžíce rajčatové omáčky (suga) nebo rajčatového pyré (passaty)
- 1 čajovou lžičku soli – rovnou
- Trochu mletého, čerstvě namletého černého pepře (stačí 5x otočit mlýnkem)
- Namleté chilli papričky – každý dle svého gusta (nevynechat)

Na dozdobení

- 1-2 kávové lžičky loupaného semínka sezamu
- Nasekanou petrželku

Postup přípravy teplého salátu z červené řepy

Řepu uvaříme, stačí tak 40-45 minut. Oloupeme ji a nastrouháme na slzičkovém struhadle nebo na nudličky, jako já.

Do zahřáté pánve přilijeme 2-3 polévkové lžíce olivového oleje. Do oleje přisypeme kostičky cibule a přibližně 20 minut zvolna smažíme. Cibuli často mícháme, aby se osmažila rovnoměrně, nesmí se připalovat.

Do osmažené cibule přidáme 2 polévkové lžíce rajčatové omáčky nebo pyré a krátce, stačí 1 minuta, zasmažíme.

K cibulovému základu do pánve přidáme nastrouhanou červenou řepu. Přisypeme sůl, mletý černý pepř a mletou chilli papričku.

Každý si přidá tolik, aby pikantnost byla spíše na pozadí a pálivost nebyla to první, co si při ochutnání uvědomíme. Přidat můžeme vždy, ale v opačném případě je to problém.



Postup přípravy teplého salát z červené řepy
Zdroj:Marcela Hackerová

Obsah pánve promícháme, zaklopíme poklicí a podusíme 5 minut. Pak pánev odstavíme ze zdroje tepla. Přidáme sezamová semínka, a kdo chce, přidá si i nasekanou petrželovou nať.

Ochutnáme a případně doladíme chuť salátu solí, pepřem či chilli.

Salát je výborný samotný, třeba s opečeným toustovým chlebem nebo rozkrojenou opečenou žemlí. Máme ho rádi i k pečené rybě, k pečenému kuřeti i k pečenému vepřovému masu.

Kdo si dosud nenašel chuťovou cestu k červené řepě, ať ochutná můj teplý salát. Určitě změní názor a salát bude chutnat i jemu.