

Jarní salátek s pečenou řepou

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 ks	předvařená řepa
2 stroužky	česnek
1/2 lžičky	drcený kmín
2 lžíce	olivový olej
100 g	balkánský sýr (doporučujeme náš balkánský sýr Ranko)
	mísa čerstvých listových salátů (dle chuti polníček, rukola, ledový salát, římský salát)
	ořechy (např. vlašské) nebo semínka (např. slunečnicová)
2 lžíce	balsamico
	sůl, pepř a citronová šťáva na dochucení



Postup přípravy

Řepu pokrájíme na větší kousky a vložíme do kusu alobalu. Přidáme pokrájený česnek, drcený kmín, zlehka osolíme, opeříme a zakápneme troškou olivového oleje. Zabalíme a takto připravené pečeme v troubě vyhřáté na 190 °C asi 20 minut. Necháme vychladnout. Salát rozdělíme do dvou misek, navrch přidáme upečenou řepu. Nahrubo nadrobíme sýr a poklademe na salát. Nakonec vhodíme opražené ořechy či semínka, zakapeme olivovým olejem, balsamicem a dochutíme solí, pepřem, případně citronovou šťávou. Podáváme s kouskem opečené bagetky.