

Salata de sfecla rosie cu hrean



Voiam initial sa va impartasesc reteta de sfecla rosie la borcan, dar am ales sa va arat prima data salata de sfecla rosie cu hrean, pentru ca o adooooor!!!!

Si pentru ca voi sa va puteti valorifica, o parte, din colectia de hrean in otet, pe care tocmai v-am dezvaluit-o si cu care sigur v-am facut pofta!!! ☐

0 **salata** de care ne bucuram cu totii, oricand :))

Ingrediente:

- 3, 4 sfecele rosii, mici (inchise la culoare)
- 2 linguri **hrean in otet**
- 4 linguri ulei (de masline)
- 1 lingurita seminte de chimen (optional)
- sare, dupa gust

Mod de preparare:

Varianta (mai) rapida ar fi: se spala sfeclele si se fierb pana se inmoaie bine. Dupa ce s-au racit, se dau pe razatoarea mare. Se amesteca apoi cu hreanul ras, uleiul si sarea. Dupa gust. Si seminte de chimen, tot dupa gust, sau deloc ☐

Varianta (mai) dulce si-aromata, spune asa: spalati sfeclele si puneti-le la copt, la foc potrivit, pentru cca. 1 ora (daca sfeclele sunt mari, le lasati mai mult). Lasati-le sa se raceasca, si apoi curatati-le de coaja. Taiati-le in cubulete sau dati-le pe razatoarea mare si amestecati-le cu hrean, ulei si sare, ca mai sus ☐

Sfat: Daca nu aveti hrean in otet, folositi 1 radacina de hrean (mare), proaspat rasa si adaugati 2, 3 linguri de otet de vin sau otet de mere (ori otet balsamic).