

Salata od svježije repe i mrkve sa orasima



- 700 g **svježije bijele repe**
- 100 g mrkve
- 10 g (2 VŽ) mljevenih oraha
- 1/2 dl maslinovog ulja
- 0,3 dl jabučnog octa
- 1 MŽ sol

Salata od svježije repe, ribane mrkve sa mljeveim orasima, začinjena maslinovim uljem i jabučnim octom.



Repa za salatu je ista ona koju koristite i za [kiseljenje repe](#). **Repe** ima do kasno u jesen, odnosno do početka jeseni.

Mnogi izbjegavaju **sirovu repu** jer ima pomalo neugodan i oštar miris. **Soljenjem pa istiskanjem ribane repe za salatu, rješavamo se većine tog mirisa.** **Repu** naribajte te posolite, ostavite je 30 minuta da odstoji, pa dobro isjedite rukama.

Naribanu i ocijeđenu repu dodajte k naribanoj mrkvi. **Salatu od repe i mrkve začinite maslinovim uljem** (od nje repa na slici ima žučkastu boju), jabučnim octom te dodajte mljevene orahe.

10 g mljevenih oraha se možda čini malo u ovoj svježoj **salati od repe i mrkve**, ali savim je dovoljno da joj da prepoznatljivu notu, a da orasi ne postanu dominantni okus u ovoj **zimskoj salati od svježije repe**.

Salata od svježije repe, mrkve začinjene mljevenim orasima i maslinovim uljem paše kao prilog uz razna mesna pečenja.



www.moja-kuhinja.com