

## Rozmaringos céklasaláta, vele sült répával és fokhagymával

1	60	4
Nehézség	Perc	fő



### Hozzávalók

- 2 csipet só
- 400 g sárgarépa
- 3 ág rozmaring
- 2 ek. olíva olaj
- 2 fej fokhagyma
- 100 g feta sajt
- 2 csipet fehér bors
- 800 g cékla

1. A céklát és a répát megtisztítjuk, a céklát kockákra, a répát hosszanti irányban félbe vágjuk. A fokhagymát szintén előkészítjük a sütéshez: meghámozzuk és vízszintesen kettévágjuk úgy, hogy egyben maradjanak a gerezdek.
2. Egy hőálló tálba helyezük a zöldségeket, meglocsoljuk az olívaolajjal, sózzuk, borsozzuk és hozzáadjuk a rozmaringot.
3. 180 fokra előmelegített sütőbe tesszük és fólia alatt, kb. 45-50 perc alatt készre sütjük.
4. A rozmaring szálakat eltávolítjuk, tálaláskor megszórjuk a feta sajttal. Előételként, vagy sülték mellé kínáljuk.



Google Play



App Store

