

Salată de Sfeclă Roșie cu Hrean – Sfeclă Roșie Fiartă (vs) Sfeclă Roșie la Cuptor



Salată de Sfeclă Roșie cu Hrean – Sfeclă Roșie Fiartă (vs) Sfeclă Roșie la Cuptor



Această rețetă descrie cum să pregătiți salată de sfeclă în două moduri: cu sfeclă fiartă și cu sfeclă coaptă la cuptor. Degustarea finală poate dezvălui diferențe subtile între cele două metode de preparare, fiecare având calități unice. Alegerea dintre sfecla fiartă și cea coaptă depinde de preferințele personale referitoare la textura și intensitatea aromei.

Această salată de sfeclă este perfectă pentru sărbători sau ca garnitură la diverse mese. Poftă bună!

- 5 buc sfeclă roșie (aprox 1.5 kg)
- hrean proaspăt (se pune după gust)
- 50-100 ml ulei sau după gust
- zahăr după gust
- oțet de mere sau de struguri, după gust
- sare după gust

Preparare cu Sfeclă Fiartă:

1. Puneți sfecla întreagă într-un vas cu apă rece și fierbeți-o până devine moale.



2. Curățați sfecla fiartă și dați-o pe răzătoarea mare.

Preparare cu Sfeclă Coaptă:

1. Ungeți sfecla cu ulei și coaceți-la la cuptor la 180 de grade pentru 2-3 ore, până când se înmoaie.



2. Curățați sfecla coaptă și dați-o pe răzătoarea mare.

Prepararea Salatei:

1. Amestecați sfecla răzătoare cu hrean, zahăr, sare, ulei și oțet. Ajustați cantitățile în funcție de gust.

