

Carpaccio z červenej repy



22. 12. 2024

Recept je vhodný pre: [3. fáza](#)

Pripravte si parádny recept, ktorý je bohatý na vitamíny a minerálne látky. Hotový je raz, dva.

Čo potrebujete:

- 1/2 bulvy prevarenej a olúpanej červenej repy
- 100 g tofu natural
- 1 lyžicu citrónu
- 1 lyžicu sójovej omáčky
- 1 lyžicu olivového oleja
- 1 lyžicu čakankového sirupu
- 1 lyžičku sušeného tymiánu
- Soľ a korenie

Jak na to:

- 1.** Repu nakrájame na veľmi tenké plátky, ktoré poskladáme podľa ľubovôle na plytký tanier.
- 2.** V miske zmiešame šťavu z citróna, sójovú omáčku, olivový olej, čakankový sirup, sušený tymián, osolíme, okoreníme a dôkladne premiešame.
- 3.** Repu polejeme marinádou.
- 4.** Navrch môžeme nastrúhať, nakrájať či rozdrobiť tofu natural a servírujeme.

TIP: Naložte si tofu dva dni pred použitím do slaného nálevu. Vznikne vám „balkánske tofu“.