



### Hozzávalók:

1 fekete retek (kb. 30 dkg), 1 csomó hónapos (piros) retek, 1 kis fej saláta, 2 evőkanál borecet, egy-egy csipetnyi só és kristálycukor, 5 evőkanál olívaolaj, 1 csokor metélőhagyma, csipetnyi őrölt fehér bors, 20 dkg márványsajt

1. A kétféle retket megtisztítjuk és gyufaszálnyi csíkokra metéljük. A salátát leveleire bontva megmossuk, megszikkasztjuk, majd ujjnyi szélességűre vágjuk.
2. Az ecetben a sót, a cukrot kiskanállal kevergetve föloldjuk, majd az olajat apránként belecsorgatjuk. A fölaprított metélőhagymával és a borssal fűszerezzük, az előkészített hozzávalókra öntjük, összeforgatjuk.
3. Tálaláskor a tetejére morzsoljuk a márványsajtot.

### Jó tanács

- Az olívaolajat más olajjal helyettesítve, a saláta ízét egészen megváltoztathatjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc + érlelés

Egy adag: 324 kcal