Plněná řepa

Kategorie: Pokrmy

Autor: avelebova

Suroviny

- červená řepa 4 ks
- červená čočka 120 g
- mrkev 1 ks
- jarní cibulka 2 ks
- paprička 1 ks
- olej 2 lžíce
- petrželka 2 snítka
- kysaná smetana 200 ml
- mleté vepřové maso 200 g
- sůl a pepř 1 špetka
- anglická slanina 8 plátek
- máslo 30 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Řepy omyjeme, dáme do pekáčku, podlijeme malým množstvím vody, zakryjeme alobalem a při 150 upečeme do poloměkka. Řepu necháme zchladnout a svrchu ji zkrojíme. vydlabeme vnitřky a nakrájíme na kousky.
Předem namočenou čočku uvaříme na skus, scedíme, propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Mrkev, cibulky a papričku nakrájíme nadrobno. Mrkev a čočku orestujeme na oleji, zalijeme trochou vody a povaříme. Přidáme cibulku, papričku a nakrájenou řepu, nasekanou petrželku, 100 ml smetany, osolíme, přimícháme mleté maso a za stálého míchání opečeme.
Vydlabané řepy naplníme připravenou nádivkou. Každou řepu obtočíme dvěma plátky slaniny,

párátky připíchneme.
Řepy naskládáme do pekáčku lehce vytřeného máslem. Zbylé máslo rozpustíme, smícháme se zbylou zakysanou smetanou, lehce osolíme a nalijeme okolo řepy. Zakryjeme alobalem a pečeme při 170 asi 25 minut. Podáváme s bramborovou kaší.