

Řepa se zelím a křenem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červená řepa 500 g
- Cukr 2 lžíce
- Červené sterilované zelí 500 g
- Křen 100 g
- Cibule 2 ks
- Vinný ocet 2 dl
- Voda 5 dl
- Sůl 2 špetka
- Kmín 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řepu nastrouháme nahrubo, zelí nakrájíme na nudličky a prohněteme se solí. Cibuli nakrájíme na nudličky a promícháme se zelím a řepou, přidáme nejemno nastrouhaný křen, kmín a směs napěchujeme do sklenic. Vodu svaříme s cukrem, octem a horkým nálevem zalijeme zeleninu ve sklenicích. Pro krátkodobou spotřebu není nutná sterilace, v lednici vydrží asi týden. Při delších skladování sterilujeme asi 10 minut při 85 st.