

Barevné pomazánky - z červené řepy

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: albina23



Suroviny

Porce: 5

- Červená řepa 1 ks
- Lučina 1 ks
- Červená cibule 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Sůl 0.5 lžička
- Bílý pepř 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Červenou řepu uvaříme ve slupce (asi tak, aby bylo možné píchnout do půlky vidličkou), po vychladnutí ji oloupeme a na struhadle nastrouháme na jemno. K řepě přidáme lučinu/pomazánkové máslo, červenou cibulku nakrájenou na drobno, asi 2 lžíce majonézy (může být i kysaná smetana nebo bílý jogurt) a důkladně promícháme vidličkou. Podle chuti dosolíme a opepříme, můžeme taky použít nějakou bylinkovou sůl.