

Pomazánka z červené řepy s česnekem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: albina23



Suroviny

Porce: 4

- Červená řepa 300 g
- Česnek 2 stroužek
- Cibule 1 ks
- Zakysaná smetana 100 g
- Pepř a sůl dle chuti 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řepu uvaříme v osolené vodě, necháme vychladnout, oloupeme. Česnek utřeme se solí (nebo nastrouháme). Cibuli najemno pokrájíme.

Řepu nastrouháme na jemném struhadle, přidáme cibuli, česnek a smetanu (majolku), důkladně promícháme, necháme vychladit.

Podáváme v mističce s pečivem nebo na pečivo rovnou namažeme a ozdobíme dle vlastní chuti (vejcem, zeleninou...).

Použit můžeme i jako přílohu k pokrmům z masa (grilované, vařené, pečené).

Jednoduché, zdravé.

