

# Křenová pomazánka z červené řepy

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: albina23



## Suroviny

**Porce:** 4

- Brambory 300 g
- Zakysaná smetana 150 g
- Strouhaný křen -čerstvý 3 lžička
- Sůl -dle chuti 0.5 lžička
- Cukr krupice -na špičku nože(nemusí být) 1 špetka
- Citronová šťáva -pár kapek(nemusí být 3 kapka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Děti

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Řepu uvařenou ve slané vodě oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Křen očistíme, oloupeme a nastrouháme také najemno. Množství záleží na jeho čerstvosti a síle.

Řepu smícháme s křenem, smetanou a osolíme. Dochutit můžeme i cukrem a citronem. Zamíchané necháme vychladit. Podáváme s čerstvým pečivem nebo na pečivo rovnou mažeme, zdobíme dle vlastní chuti a fantazie.

\*Můžete udělat i variantu se strouhaným jablkem.

\*Použít můžete i krenex(smetanový...).

Takto připravenou smetanovou řepu s křenem můžeme podávat i k pečenému, grilovanému nebo vařenému masu.