

Sterilovaná červená řepa se zelím a cibulí

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Cukr krystal 1 ks
- Hlávkové zelí 1 ks
- Ocet 2 dl
- Červená řepa 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Červenou řepu omyjeme i s kořenem a dáme asi na 1 hodinu vařit. Potom ji scedíme a po vychladnutí nastrouháme na hrubém struhadle. Očištěné zelí a oloupané cibule nakrájíme na tenké nudličky.

Uvaříme si nálev, ve kterém zelí s cibulí chvíli povaříme. Do odstaveného základu vmícháme uvařenou a nastrouhanou řepu.

Řepu se zelím a cibulí naplníme do skleniček a sterilujeme 15 minut při 85 °C.

Sterilovanou řepu podáváme jako přílohu.