

Zavařená červená řepa se zelím

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 10

- Paprika 20 g
- Červená řepa 1 kg
- Cibule 20 g
- Červené zelí 1 kg
- Ocet 1 ks
- Cukr 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Řepu oloupeme a vcelku ji uvaříme téměř doměkka. Mezitím očistíme a nakrájíme zeleninu. Na nálev svaříme ocet s vodou, cukrem a solí.

Uvařenou řepu nakrájíme na kostičky a necháme vychladnout. Vmícháme zelí, nakrájenou papriku a cibuli. Směs nandáme do sklenic, přelijeme nálevem a sterilujeme 15 minut při 80 °C.

Zavařená červená řepa se zelím je výborná samotná i jako příloha k jídlu.