

Červená řepa s mrkví

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červená řepa 500 g
- Mrkev 300 g
- Cibule 3 ks
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Masový vývar z kostky 250 ml
- Strouhaný křen 1 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Petrželka 1 svazek
- Zakysaná smetana 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Řepu oloupeme, mrkev očistíme. Omyjeme, osušíme a nakrájíme na kostičky.
2. Oloupanou cibuli nakrájíme na osminky a dáme zesklovatět na rozehřátý olej.
3. Přidáme připravenou řepu a mrkev, opečeme, podlijeme masovým vývarem, přikryjeme pokličkou a dusíme zhruba 40 min. na mírném ohni.
4. Poté vmícháme strouhaný křen, osolíme, opepříme a osladíme.

5. Z omyté petrželky otrháme lístky a jemně nasekáme. Přimícháme do zeleniny.

6. Vše upravíme na talíře a střed pokrmu ozdobíme zakysanou smetanou.