

Pomazánka z červené řepy

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červená řepa 1 ks
- Šunka 200 g
- Cibule 1 ks
- Majonéza 250 ml
- Zakysaná smetana 1 ks
- Hořčice 1 lžíce
- Cukr 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Neoloupanou červenou řepu uvaříme s trochou octa a soli.

Pak ji oloupeme a nastrouháme na nudličky.

Připravíme si salám, který nakrájíme na malé kostičky.

Stejně tak nakrájíme také cibuli.

Vše dáme do misky, přidáme smetanu s majonézou a za stálého míchání ochucujeme solí pepřem, hořčicí a dalšími ingrediencemi podle chuti.

Nakonec vzniklou hmotu dochutíme polévkovým kořením.

Pokud máme ještě čas, je dobré před podáváním pomazánky ji nechat chvíli odležet.