

Pomazánka z řepy a křenu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- řepa červená 4 ks
- křen 100 g
- cukr krupice 1 lžíce
- majonéza 2 lžíce
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks
- citrón 1 ks
- petržel 1 snítka
- rohlíky 4 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Červenou řepu uvaříme doměkka, vodu slijeme.

Pak řepu oloupeme a nastrouháme na hrubé straně struhadla.

Křen omyjeme, zbavíme vrchní slupky a nastrouháme najemno, přidáme k řepě a dobře promícháme.

Ochutíme cukrem, solí, bílým pepřem a čerstvou šťávou z půlky citronu. Přidáme majonézu (nejlépe light), která vše krásně zjemní a propojí chutě. Promícháme.

Podáváme na toastech z bílých rohlíků, dozdobené kouskem citronu a čerstvé zelené petrželky.

Poznámka:

Ještě před strouháním řepy si nejprve připravíme gumové rukavice, starší utěrku, plastové prkénko a skleněnou misku. Červená řepa má totiž velice silný pigment – obarví vše, co s ní přijde do styku.