

Pečené řepy s bazalkou a mozzarellou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 2

- Červená řepa 4 ks
- Hrubá mořská sůl dle chuti 3 kulička
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Olivový olej dle potřeby 1 lžíce
- Mozzarella 150 g
- Lístky bazalky 6 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Řepy omyjte pod tekoucí vodou, osušte, ale neloupejte. Pak každou položte na arch alobalu, posypte špetkou soli, zastříkňte olejem a těsně zabalte. Pečte v troubě vyhřáté na 200 °C asi 1,5 hodiny. Když je řepa upečená, propíchejte ji, aby z ní rychleji vyšla pára, a poté oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. Na talíři je prokládejte plátky mozzarely, zastříkňte olejem a ozdobte lístky bazalky.