

Pečená řepa s medem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- červená řepa 400 g
- med 2 lžička
- česnek 4 stroužek
- slunečnicová semínka 1 hrst
- dle chuti hrubozrnná sůl 1 ks
- dle chuti barevný drcený pepř 1 ks
- dle potřeby olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řepu dáme do hrnce, celou zalijeme vodou a vaříme asi 1 hodinu. Poté scedíme a oloupeme. Vychladlou řepu nakrájíme na plátky a naskládáme do pekáčku. Zakápneme olivovým olejem, osolíme, opepříme a přidáme nasekaný česnek. Nakonec zasypeme slunečnicovými semínky a vše překryjeme medem.

Pečeme při 200 °C asi 25 minut. Podáváme s toustem nebo k pečenému masu.