

Křenová pomazánka z červené řepy

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Červená řepa 300 g
- Strouhaný křen 1 ks
- Zakysaná smetana 150 g
- Sůl 1 ks
- Cukr krupice 1 ks
- Citronová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Řepu uvařenou ve slané vodě oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Křen očistíme, oloupeme a nastrouháme také najemno. Množství záleží na jeho čerstvosti a síle.

Řepu smícháme s křenem, smetanou a osolíme. Dochutit můžeme i cukrem a citronem. Zamíchané necháme vychladit. Podáváme s čerstvým pečivem nebo na pečivo rovnou mažeme, zdobíme dle vlastní chuti a fantazie.

*Můžete udělat i variantu se strouhaným jablkem.

*Použít můžete i krenex(smetanový...).

Takto připravenou smetanovou řepu s křenem můžeme podávat i k pečenému, grilovanému nebo vařenému masu.