

Pomazánka/příloha z červené řepy

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Červená řepa 1 ks
- Máslo 200 g
- Pepř celý 1 ks
- Sůl 1 ks
- Fenykl 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bulvy červené řepy opereme a na povrchu lehce nařízneme do kříže. Vyndáme si máslo. Bulvy dáme na suchý plech (nebo na pečící papír, abychom nemusely drhnout případnou připálenou šťávu) a pečeme na plný výkon asi 1,5 hodiny. Plný výkon může být i cca 270 °C, netřeba se bát. Řepa se na povrchu spálí a uvnitř bude měkká a jakoby zkaramelizovaná. Ještě horké bulvy oloupeme. Spálená vrstva může být až 7 mm tlustá a je tedy trochu více „odpadu“, proto je potřeba počítat trochu víc syrové řepy. Oloupanou dužinu rozmixujeme s máslem, osolíme, opepříme, můžeme přidat malinko drceného fenyklu. Podáváme horké s tmavým pečivem nebo jako „dip“ ke grilovanému masu. Varianta: místo másla se dá použít i sladká smetana či kombinace mléka a másla. Výsledný produkt tak může být řidší a sloužit jako omáčka.