

Pomazánka z červené řepy s česnekem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Červená řepa 300 g
- Česnek 3 stroužek
- Cibule 1 ks
- Zakysaná smetana 100 g
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Řepu uvaříme v osolené vodě, necháme vychladnout, oloupeme. Česnek utřeme se solí (nebo nastrouháme). Cibuli najemno pokrájíme.

Řepu nastrouháme na jemném struhadle, přidáme cibuli, česnek a smetanu (majolku), důkladně promícháme, necháme vychladit.

Podáváme v mističce s pečivem nebo na pečivo rovnou namažeme a ozdobíme dle vlastní chuti (vejcem, zeleninou...).

Použít můžeme i jako přílohu k pokrmům z masa (grilované, vařené, pečené).

Jednoduché, zdravé.