

Červená řepa

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- červená řepa 1500 g
- křen 100 g

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nálev připravíme z následujících surovin: 2/3 l voda, 1/3 l ocet, 80g cukr, 30g sůl, 1 lžíce fenykl.

Řepu dobře očistíme, ale ponecháme u ní řapíky od listů i kořen, aby z řepy nevytekla šťáva. Vaříme doměkka asi hodinu, větší kusy až 2 hodiny. Po uvaření zchladíme pod tekoucí studenou vodou a oloupeme. Ozdobným nožem nakrájíme na plátky nebo jednoduše na kostičky.

Plníme do zavařovacích sklenic a prokládáme kolečky křenu. Zalijeme svařeným nálevem a uzavřeme víčky. Bez sterilování vydrží takto připravená řepa asi 2 měsíce. Sterilovat můžeme asi 30 minut při 100°C.