

Příloha z červené řepy

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- bílý jogurt 2 lžíce
- tahini 2 lžíce
- červená řepa 250 g
- **podle chuti**
- citron 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řepu očistíme a uvaříme doměkka, podle velikosti vaříme řepu 20 - 30 minut v osolené vodě se lžící vinného octa. Po uvaření řepu oloupeme.

V mixeru pak rozmixujeme řepu, tahini a jogurt do hladké konzistence. Podle chuti přidáme citronovou šťávu a sůl.

Přílohu z červené řepy podáváme k masu a na talíři polijeme olivovým olejem.