

Kaše z červené řepy

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 1 lžíce
- červená řepa 1 kg
- máslo 1 lžíce
- sůl 1 ks
- mletý bílý pepř 1 ks
- cibule 2 ks
- zeleninový vývar 2 dl
- zakysaná smetana 1 dl

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Červenou řepu omyjeme a zbavíme hlíny. Pak ji uvaříme nebo upečeme v troubě nasucho.

Měkkou řepu oloupeme a na jemném struhadle ji nastrouháme. Cibule oloupeme a nasekáme najemno.

Na másle osmahneme cibuli dozlatova. Zaprášíme ji moukou a osmahneme. Přidáme řepu a směs osolíme a opepříme. Směs promícháme, zalijeme vývarem a provaříme. Kaši odstavíme zjemníme zakysanou smetanou.

Kaši z červené řepy podáváme k dušeným nebo pečeným masům.