

Pečené plátky z červené řepy

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tymián 1.5 lžíce
- červená řepa 500 g
- olivový olej 2 lžíce
- **podle chuti**
- hrubozrnná sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Červenou řepu pečlivě umyjeme, očistíme a nakrájíme na plátky.

Řepu vsypeme do misky, přidáme tymián, sůl a olivový olej. Dobře promícháme.

Řepu vsypeme na plech, vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a pečeme zhruba 30 minut. Plátky červené řepy občas promícháme, aby se opekly ze všech stran.

Pečené plátky z červené řepy podáváme jako hlavní chod s brambory, ale klidně i jako přílohu k masu apod. Takto upravená řepa může být i základem na dobrý salát.