

Řepa po polsku

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 100 g
- střední červená řepa 3 ks
- cukr 2 lžíce
- ocet 1 lžíce
- sůl 1 lžička
- mletý černý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Polsko

Počet porcí: 1

Postup:

Celé bulvy i se slupkou uvaříme doměkka, nejrychleji v tlakovém hrnci.

Poté řepu oloupeme a vychladlou nastrouháme na jemném struhadle. Doporučuji použít mikrotenovou rukavici či sáček, poměrně dost řepa barví.

Nastrouhanou řepu orestujeme na pánvi, přidáme máslo, cukr, sůl, ocet a pepř. Množství přidáme podle chuti, záleží na množství řepy.

Řepu podáváme jako přílohu např. ke kuřeti.