

Řepa s křenem po polsku

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- jablko 1 ks
- čerstvý křen 1 hrst
- červená řepa 4 ks
- **podle chuti**
- citronová šťáva 1 ks
- cukr 1 ks
- fenykl 1 ks
- sůl 1 ks
- nové koření 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Polsko

Počet porcí: 1

Postup:

Očištěnou řepu uvaříme se solí, pepřem, novým kořením a fenyklem (na něj nezapomenout) doměkka a zchladlou ji nahrubo nastrouháme.

Řepu promícháme s nahrubo nastrouhanými jablky a najemno nastrouhaným křenem. Smícháme s pár kapkami citronové šťávy, cukrem (dle chuti), solí a pepřem. Svou chuť si neztratí, ani když směs zavaříme.

Řepu s křenem po polsku podáváme vychlazenou.