

Kysaná řepa po korutansku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mouka 2 lžíce
- hlava vepřová uzená 1 kg
- jablko 4 ks
- sterilovaná řepa 1 kg
- smetana 1 dl
- **podle potřeby**
- voda 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Slovinsko

Počet porcí: 1

Postup:

Hlavu dáme vařit společně s řepou.

Jablka oloupeme a nastrouháme k řepě a masu. Uvaříme doměkka.

Maso vyjmeme, zbavíme kostí a nakrájíme. Z mouky a smetany zhotovíme zátřepku, vlijeme do řepy a asi 10 minut povaříme.

Kysanou řepu po korutansku podáváme s vařenými bramborami nebo bramborovou kaší.