

Dušená černá ředkev

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Oloupaná černá ředkev 400 g
- Máslo 50 g
- Cibule 50 g
- Vejce 4 ks
- Voda 200 ml
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle necháme zesklovatět nakrájenou cibuli, přidáme strouhanou ředkev (na hrubší nudličky), trochu osmahneme, přilijeme asi 200 ml vody, osolíme, opepříme a dusíme. Když je ředkev měkká a voda zcela vydušená přidáme vejce a umícháme (stejně jako míchaná vajíčka). Dochutíme a podáváme s pečivem.