

Řepa s křenem po polsku

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červená řepa 4 ks
- Čerstvý křen 1 hrst
- Jablko 1 ks
- Fenykl 1 ks
- Cukr 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Nové koření 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Polsko

Počet porcí: 4

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.