

Pečená červená řepa s česnekem, balsamico a tymiánem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červená řepa 500 g
- Olivový olej 5 lžíce
- Pepř 1 ks
- Sůl 1 ks
- Čerstvé bylinky 3 lžíce
- Česnek 10 stroužek

- Balsamicový ocet 2 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Červenou řepu očistíme škrabkou a nakrájíme na velké měsíčky. Červenou řepu položíme na velký obdélník alobalu, posypeme jí česnekem, bylinkami, solí a pepřem.

Alobal přehneme napůl, kraje založíme a otevřeme alobal jako kdyby to byla obálka, uvnitř je červená řepa. Červenou řepu polijeme olejem a balsamico. "Obálku" nahoře přehneme, dobře stlačíme okraje a položíme celý balíček na plech a vložíme do trouby. Pečeme cca 60-80 minut.