



Využití červené řepy v kuchyni

V kuchyni má červená řepa mnoho různých využití - od salátů a polévek, přes pomazánky a slané buchty, až po nakládání. Mnoho lidí červenou řepu...

V kuchyni má **červená řepa** mnoho různých využití - od salátů a polévek, přes pomazánky a slané buchty, až po nakládání. Mnoho lidí červenou řepu odmítá při vzpomínce na **sterilovanou vařenou řepu**, kterou jídávali ve školních jídelnách. Ty doby už jsou ale dávno pryč, dnes existuje spousta skvělých receptů, mezi nimiž si vybere každý gurmán. Mezi vyhledávané pochoutky patří například i **carpaccio z červené řepy** jako vegetariánská varianta carpaccia z hovězí svíčkové.

Mezi množstvím úprav si vybere tu svou opravdu každý. Řepu můžeme jíst **syrovou, vařenou, pečenou nebo smaženou**. Dá se vařit ve vodě, ale i na paráku, to trvá přibližně 45 minut. Pečení v troubě je poněkud delší, trvá asi 2 hodiny, výsledná chuť je ovšem nezapomenutelná. Za vyzkoušení stojí také salát z červené řepy s balkánským sýrem, nebo tolik známý boršč. V létě ji můžeme ogrilovat a použít jako přílohu k masu, dětem ji zase můžeme namazat na svačinu v podobě pomazánky. Její sladká chuť výborně vynikne ve spojení s krémovými sýry, vlašskými ořechy či rukolou. **Červená řepa** se dá také usušit, namlít a použít jako koření na obarvení pokrmů.