



Červená řepa s křenem

Ingredience

červená řepa: **500 g**
čerstvý křen dle chuti
ocet: **60 ml**
cukr krystal: **1 PL**
sůl: **1 KL**
voda: **250 ml**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Červenou řepu ve slupce umyjeme, zbavíme ji kořínků nebo zbytků stonků. Vložíme do studené vody a téměř doměkka uvaříme. Vodu vylijeme a řepu necháme vychladnout, poté ji teprve oloupeme, nakrájíme na kostičky nebo nastrouháme nahrubo či najemno podle chuti. Čerstvý křen očistíme a umyjeme,...

Červená řepa s křenem - recept

Červenou řepu ve slupce umyjeme, zbavíme ji kořínků nebo zbytků stonků. Vložíme do studené vody a téměř doměkka uvaříme. Vodu vylijeme a řepu necháme vychladnout, poté ji teprve oloupeme, nakrájíme na kostičky nebo nastrouháme nahrubo či najemno podle chuti. Čerstvý křen očistíme a umyjeme, nastrouháme najemno a smícháme s řepou.

Připravíme si nálev. Vodu smícháme s octem, solí a cukrem, přivedeme k varu a poté necháme vychladnout. Červenou řepu s křenem zalijeme vlažným nálevem, vše důkladně promícháme a necháme odstát. Poté podle potřeby dochutíme cukrem, octem nebo křenem. **Červená řepa s křenem** musí mít sladkokyselou chuť.

Řepu s křenem naložíme do zavařovacích sklenic a nakonec dolijeme tekutinou, která nám zůstala v nádobě. Sklenice uzavřeme a sterilujeme 20 minut při teplotě 80 °C. Skladujeme v chladu i několik měsíců. Pokud bychom červenou řepu s křenem nesterilovali, vydrží nám jen několik týdnů. V tomto případě ji však do sklenic musíme dávat studenou.

Červená řepa s křenem se podává jako salát k různým pokrmům podobně jako čalamádu nebo nakládané okurky.

Tip: Do červené řepy s křenem můžeme přidat také **fenykl**, který chuť salátu ozvláštňuje. Přidává se do nálevu při vaření.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí