

Červená řepa k masu



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

877 kalorií , **49 g** cukrů , **30 g** tuků , **17 g** bílkovin

Autor: karkolka

Odkaz: <https://srecepty.cz/cervena-repa-k-masu>

Příprava

Uvařenou řepu oloupeme a nakrájíme na hranolky nebo na plátky, jak se nám více hodí. Pokrájenou cibuli osmahneme na oleji do sklovita, přidáme spařené rozinky a červenou řepu, chvíli podusíme a zakapeme citronovou šťavou. Dle chuti můžeme přisolit. Podáváme k masu teplé i studené.

Ingredience

- 700 g červené řepy
- 2 lžíce oleje
- 1 velká cibule
- 100 g rozinek
- citronová šťáva
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Příloha