

Červená řepa ve sladkokyselém nálevu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 1

1383 kalorií , **140 g** cukrů , **0 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/cervena-repa-ve-sladkokyselem-nalevu>

Příprava

Červenou řepu dobře omyjeme i s kořenem a dáme vařit asi na 1 hodinu , menší bulvy méně. Uvaříme jí do měkka, scedíme, po vychladnutí oloupeme a nastrouháme na hrubo. Takto připravenou jí promícháme s uvařeným nálevem. Nálev - do vroucí vody dáme sůl, cukr, ocet a necháme přejít varem. Kdo má rád v řepě fenykl, tak jej chvíli povaří ve vodě jako první. Řepu naplníme do sklenic a sterilujeme 15 minut při 85°C.

Ingredience

- 2 kg červené řepy
- 1 l vody
- 3 dcl octa
- 1 lžička soli
- 100 g cukru krystal
- 1 troška fenyklu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročná, Zavařeniny,
Zelenina, Klasika, Rodina, Salát

