

Cibulový křen k masu



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

497 kalorií , 0 g cukrů , 13 g tuků , 10 g bílkovin

Autor: honzíček

Odkaz: <https://srecepty.cz/cibulovy-kren-k-masu>

Příprava

Oloupané brambory uvaříme doměkka, za tepla rozmačkáme a uděláme kaši. Ve vodě s octem rozpustíme sůl, cukr, přidáme olej a vše nalijeme a rozmícháme s bramborovou kaší. Přidáme drobně sekanou cibuli, petržel a řídkou omáčku dáme na několik hodin vychladit.



Tip k receptu

Podáváme k vepřovému ovaru.



Ingredience

- ✓ 500 g brambor
- ✓ 2 cibule
- ✓ špetka cukru krystal
- ✓ 3 lžíce octu
- ✓ 1 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 lžička petrželové natě
- ✓ 1/8 l vody
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Zelenina, Návštěva, Omáčka