

Nakladaná červená řepa



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 4

922 kalorií , **70 g** cukrů , **0 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: Milena

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

Příprava

Červenou řepu omyjeme pod studenou tekoucí vodou. Dáme do hrnce, zalijeme vodou, přidáme sůl, přivedeme k varu a vaříme 1,5 hod. Mezitím přivedeme k varu ocet, cukr a vaříme, dokud se cukr zcela nerozpustí. Uvařenou řepu oloupeme, nakrájíme na kostičky nebo plátky a těsně urovnáme do zavařovacích sklenic. Zalijeme octovým roztokem a důkladně uzavřeme. Uchováваме na chladném a tmavém místě.



Ingredience

- 200 g cukru krupice
- 1 kg červené řepy
- 1,2 l octu
- 1 lžíce soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Podzim, Finančně nenáročné, Zavařeniny, Klasika, Rodina, Příloha