

# Plněná červená řepa



Obtížnost: 

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

**1121** kalorií , **0 g** cukrů , **53 g** tuků , **46 g** bílkovin

**Autor:** mrak

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

## Příprava

Červenou řepu uvaříme. Po vychladnutí oloupeme, seřízíme vršek a vydlabeme. Cibuli nakrájíme na drobno. Mleté maso, vnitřek červené řepy a cibuli osmažíme na 2 lžících sádla. Přidáme nasekané vařené vejíčko a dochutíme solí a mletým pepřem. Naplníme vydlabané řepy, zakryjeme seříznutým vrškem. Na plech vymazaný sádlem vložíme řepy, podlijeme vodou a zapékáme asi 30 minut.

## Ingredience

- ✓ 10-12 ks červené řepy střední velikost
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 vejce natvrdo vařené
- ✓ 4 lžíce sádla
- ✓ 250 g vepřového mletého masa
- ✓ pepř mletý
- ✓ 1 lžička soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Rodina, Hlavní chod