

# Pohanka s řepou a balkánem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 35min , Porce: 2

**741** kalorií , **0 g** cukrů , **23 g** tuků , **30 g** bílkovin

**Autor:** Jana Langrová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pohanka-s-repou-a-balkanem>

## Příprava

Pohanku propereme, řepu oloupeme a nastrouháme. Vše dáme do hrnce a zalijeme červeným vínem, necháme odpařit a přilijeme vývar, vaříme do změknutí. Přebytnou vodu slijeme. Přidáme oregano a nastrouhaný sýr. Vše dobře promícháme.

## Ingredience

- 150 g pohanky
- 1 ks řepy
- 100 g balkánského sýru
- 50 ml červeného vína
- 200 ml zeleninového vývaru
- 1 lžice oregana

## Kategorie

Vegetariánská, Hlavní chod, Svačinka

