

Pomazánka z červené řepy

Suroviny

- 300 g červená řepa - uvařená a oloupaná
- 120 g sýr niva
- 1 bílý jogurt
- 2-3 stroužek česnek
- pepř mletý
- sůl
- 1 lžička octa

Postup

Řepu uvaříme do měkka a necháme zchladnout, oloupeme, nastrouháme na hrubém struhadle a přidáme nastrouhanou nivu, bílý jogurt a zamícháme. Ochutnáme a přidáme lžičku octa (nebo citronovou šťávu – zbaví řepu zemité chuti) a dochutíme solí (pozor na slanou nivu) a pepřem. Dáme odležet do lednice alespoň na hodinu a mažeme na pečivo. Výborná je pomazánka na sedmizrné bagetě – jako chuťovky. Pokud chcete přípravu urychlit: Řepu lze uvařit v tlakovém hrnci cca 8 min. (chce to vyzkoušet) nebo mít koupenu předvařenou. Uvařenou horkou řepu napíchneme na vidličku a nastrouháme. A můžeme dát rychle zchladit do mrazáku a dále pokračovat dle receptu.