

Dušená červená řepa s jablkem

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 cibule

citronová šťáva

sůl

1 lžička škrobové moučky

40 g másla

600 g červené řepy

1-2 jablka

Ingredience::

Postup

Postup přípravy: Jablko a červenou řepu oloupáme a nakrájíme na nudličky. Cibuli drobně posekáme, zpěníme na másle, přidáme červenou řepu, podlijeme sklenicí vody, osolíme a dusíme. Když změkne, přidáme na nudličky pokrájené jablko, citronovou šťávu a dusíme doměkka. Pak zahustíme škrobovou moučkou rozmíchanou v troše vody a krátce povaříme. Podáváme jako přílohu k masu.