

Pomazánka z červené řepy

Petra Pospěchová

Ingredience

- ¼ kg řepy
- 50 g kysané smetany
- 50 g vlašských ořechů
- Sůl, pepř
- česnek — 3 stroužek

Postup

Řepy důkladně omyjeme, zabalíme do alobalu, položíme na pekáček a dáme péct do trouby vyhřáté na 220 st. C. Upečené řepy propícháme, oloupeme a necháme vychladnout. Česnek utřeme se solí, ořechy umeleme najemno. Řepu nastrouháme najemno na struhadle a smícháme s ostatními ingrediencemi. Dochutíme solí a troškou pepře. Necháme asi hodinu v chladu a podáváme s bílým pečivem nebo slanými sušenkami.