
Školní jídelna Holečkova 10 – vedoucí e-mail: vedouciSJ@zsholeckova.cz Tel.: +420 730 874 905

Pomazánka z pečené červené řepy – na cca 0,5kg

Předvařená červená řepa	450g
Pomazánkové máslo	100g
Lučina-žervé	100g
Trochu oleje na pečení řepy	
Sůl podle chuti	

Předvařenou řepu nakrájíme na větší kousky a dáme do plechu na pečící papír, pocákáme trochu olejem a pečeme v troubě vyhřáté na 180 stupňů zhruba 20 minut. Necháme vychladnout a pomeleme, můžete i nastrouhat nebo jen rozmačkat vidličkou. Řepu ušleháme spolu s pomazánkovým máslem a lučinou. Osolíme podle chuti a podáváme.

Vylepšení:

- můžete přidat už k pečení stroužek česneku, nebo pomazánku trochu opepřit 😊
- stejně můžete udělat i pomazánku z kořenové zeleniny, nebo dýně

Přejeme dobrou chuť 😊