

# Pyré s červené řepy a křenu

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- řepy 4 ks
- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks
- crème fraîche 2 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- křen 1 lžíce
- bazalkový ocet 1 lžíce

**Doba přípravy:** 75 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Mixování, mletí

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Očištěné řepy uvaříme v mírně osolené vodě doměkka, pak je necháme vychladnout a nastrouháme je nahrubo
2. V pánvi na rozpáleném oleji osmahněte cibuli nakrájenou na kolečka a očištěný česnek pokrájený na plátky
3. Asi po 5 minutách přidáme nastrouhanou řepu a ocet, vše promícháme, až získáme lehce lepivou hmotu
4. Směs sundáme z tepelného zdroje, přimícháme crème fraîche (nebo hustou zakysanou smetanu) a důkladně vše rozmixujeme
5. Nakonec vmícháme čerstvě nastrouhaný křen, pyré osolíme a okořeníme pepřem.

## **Poznámka:**

Pyré podáváme ještě teplé například k pečeným nebo dušeným masům.