

Plněná červená řepa



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 4

1121 kalorií , **0 g** cukrů , **53 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: mrak

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnena-cervena-ropa>

Příprava

Červenou řepu uvaříme. Po vychladnutí oloupeme, seřízíme vršek a vydlabeme. Cibuli nakrájíme na drobno. Mleté maso, vnitřek červené řepy a cibuli osmažíme na 2 lžících sádla. Přidáme nasekané vařené vejíčko a dochutíme solí a mletým pepřem. Naplníme vydlabané řepy, zakryjeme seříznutým vrškem. Na plech vymazaný sádlem vložíme řepy, podlijeme vodou a zapékáme asi 30 minut.

Ingredience

- 10-12 ks červené řepy střední velikost
- 1 cibule
- 1 vejce natvrdo vařené
- 4 lžíce sádla
- 250 g vepřového mletého masa
- pepř mletý
- 1 lžička soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Rodina, Hlavní chod