

Sterilovaná červená řepa se zelím a cibulí



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 1

1445 kalorií , **90 g** cukrů , **0 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/sterilovana-cervena-repa-se-zelim-a-cibuli>

Příprava

Červenou řepu omyjeme, i s kořenem a dáme asi na 1 hodinu vařit. Scedíme jí, po vychladnutí jí oloupeme a nastrouháme na hrubo. Očištěné zelí a oloupané cibule nakrájíme na tenké nudličky. Uvaříme si nálev, ve kterém zelí s cibulí chvíli povaříme. Do odstaveného základu vmícháme uvařenou a nastrouhanou řepu. Naplníme do skleniček a sterilujeme 15 minut při 85°C.

Ingredience

- 1 kg červené řepy
- 1 kg bílého zelí
- 50 dkg cibule
- 12 dkg cukru krystal
- 1 lžíce soli
- 500 ml vody
- 2 dcl octa

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zavařeniny, Klasika, Rodina, Příloha

