Pečená červená řepa s tymiánem

Počet porcí: 2
Doba přípravy: 60 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Neoloupanou červenou řepu dáme péct do pekáče na pečící papír. Pečeme přibližně 40 minut na 180 stupňů. Poté řepu oloupeme, nakrájíme na kolečka, vložíme opět na pekáč, pokapeme olivovým olejem a přidáme čerstvý tymián. Pečeme dalších 10 minut na 150 stupňů. Po vyjmutí ještě teplé osolíme, přikápneme olivový olej a rozdrolíme tvarohový sýr (lučina, nebo žervé).

Ingredience

- **Červená řepa** - 200 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Tymián čerstvý** - 10 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Žervé krémový sýr 90 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE