

Grilovaná červená řepa

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Neoloupanou řepu (5 ks) důkladně omyjeme a ubrouskem osušíme. Přichystáme si dostatečné množství alobalu, na který řepu položíme. K řepě přidáme česnek (můžeme, ale nemusíme ho oloupat) a rozmarýn. Každou řepu pokapeme olejem a octem, osolíme a opepříme. Alobal uzavřeme tak, aby v něm nezůstal žádný otvor a dáme grilovat. Grilujeme do změknutí, cca hodinu (záleží na velikosti řepy).

Když jsou řepy upečené, propíchneme alobal, aby se uvolnila pára, a ještě teplé oloupeme. Podáváme s bylinkovým máslem (máslo smíchané s bylinkami).

Ingredience

- Červená řepa - 500 g
- Česnek - 5 g
- Jedlá sůl - 2 g
- Rozmarýn čerstvý 18 g - 5 g
- Olivový olej - 25 g
- Ocet Balsamico - 6 g
- Pepř černý mletý 20 g - 1 g
- Bylinkové máslo 30 g - 10 g
- Krajanka máslo 250 g - 60 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

