

Pečená červená repa s tymianom

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Neolúpanú červenou repu dáme piecť do pekáča na papier na pečenie. Pečieme približne 40 minút na 180 stupňoch Celzia. Potom repu olúpeme, nakrájame na kolieska, vložíme opäť na pekáč, pokvapkáme olivovým olejom a pridáme čerstvý tymian. Pečieme ďalších 10 minút na 150 stupňoch Celzia. Po vybratí ešte teplé osolíme, prikvapneme olivový olej a rozmrvieme tvarohový syr (lučina alebo žervé).

Ingrediencie

- **Almette tvarohový syr 150 g** - 100 g
- **Červená repa** - 200 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Tymián** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

