

## Červená řepa s křenem – recept z Volyně

-povařit 4 řepy

-nastrouhat na jemno s křenem 1,5 středního křenu na 4 řepy

-trochu soli, 4-5 lžíc octa, cukr(podle oka 2lžíce) nasypat na to, (podle chuti)

-promíchat, dochutit

-nacpat do sklenic, zavíčkovat a šups do ledničky

Takto vydrží cca měsíc, když se sterilizuje 25' při 85 stupních, tak vydrží i přes zimu, ale odpálíte si pár vitamínů. Jestli si dobře pamatují, tak z uvedeného množství je cca 6 skleniček, tak to se dá za měsíc v pohodě zlikvidovat.

1.11.2020

1,2 kg řepy

230 g křenu

Lžička soli

7 lžíc octa

2lžičky cukru

Je ostřejší, křenu dost, ale ona si to vstřebá, chuť jinak dobrá, letos druhá várka, v první bylo křenu míň, jsou z toho tři skleničky Weck a dvě sklenice 0,33, minule jsem měl 5x Weck (tzn že toho bylo minule méně).

