

Strúhaná repa s jablkami

Ingrediencie

- 6 červená repa
- 400 g Jablká, surové, s kožou
- 2 lyžice Chren, pripravený
- 40 g majonéza
- 2 lyžice biely vinný ocot
- 1 g soľ
- 1 g čierne korenie

Postup

1. Predhrejte rúru na 200 stupňov. Každú červenú repu zabaľte do alobalu a vložte do pekáča. Pečte 1,5 hodiny. Dajte stranou vychladnúť.
2. Akonáhle repa vychladne, nastrúhajte ju do veľkej misy. Jablká (bez jadier) tiež nastrúhame. Zmiešajte.
3. Dochuťte chrenom, majonézou, octom, soľou a korením.

sacharidy	106.31 g
energie	586.27 kcal
tuky	17.76 g
proteín	9.57 g

Ⓛ 101

⊕ 1