

Tento recept byl stažen ze serveru Domáci-Kuchař.cz můžete také navštívit www.studuj.com

Řepa z papíru

Ingredience:

500 g čerstvé řepy
4 snítky tymiánu
4 lžičky másla
balzamikový ocet na zakápnutí
mořská sůl na posypání

Popis postupu:

Troubu předehřejte na 180, horkovzdušnou na 160°C. Řepy rozdělte na 4 listy pačícího papíru, a než je zabalíte jako balíček, přidejte k nim po snítce tymiánu, lžičce másla a vše zakápněte pár kapkami octa. Balíčky uzavřete a pečte 30 až 40 minut, aby řepa změkla. Podávejte v pootevřených papírových balíčcích, popřášené zrnky soli jako samostatnou chuťovku nebo součást příloh k nejrůznějším pečeným masům.