

NAKLÁDANÁ ČERVENÁ ŘEPA

Koprovka, rýžový nákyp nebo třeba právě nakládaná červená řepa. To jsou jídla ze školních jídelen, která buď milujete nebo nenávidíte. Možná jste ale neochutnali ty správné úpravy!

Zkuste si připravit pár skleniček naložené červené řepy, a buďte si jistí, že naložené okurky pak budou muset "bojovat" o své místo na stole.

POTŘEBUJEME:

- červená řepa
- 1,5 litru vody
- 0,5 litru octa
- 80 - 100 g práškového sladidla STARLinea
- 3 ks bobkového listu
- 10 kuliček nového koření
- 10 kuliček černého pepře
- 1 lžice fenyklu
- 70 g soli

POSTUP:

Červenou řepu řádně vydrhneme, abychom se zbavili pachuti zeminy, která je pro červenou řepu tak typická. Vložíme do většího hrnce a vaříme ve vodě BEZ soli doměkka.

Než se řepa uvaří, připravíme si nálev. Do odměřené vody nalijeme ocet, nasypeme práškové sladidlo **STARLINEA** a trochu promícháme aby se sladidlo rozpustilo. Přisypeme koření a sůl. Necháme asi 10 minut povařit, pak odstavíme, a celý nálev i s kořením necháme zcela vychladnout. Nakonec scedíme.

Jakmile je řepa uvařená, a alespoň trochu vychladlá, aby se dala udržet v ruce, důkladně oloupeme a nastrouháme nebo nakrájíme na libovolné kousky - kolečka, kostky, nudličky. Naskládáme do čistě vymytých skleniček, zalijeme nálevem a řádně uzavřeme. Sterilujeme při **80 °C cca 20 minut**.

