Červená a žlutá řepa naložená v kořeněném nálevu

https://varimesmarcelou.cz/cervena-a-zluta-repa-nalozena-v-korenenem-nalevu

Červená řepa se za mého dětství na naší zahrádce nepěstovala. Nebýt školní jídelny, tak jsem ani netušila, že existuje. Jenže ve školní jídelně se s přípravou moc nemazlili. Přitom řepa je výborná, ale na to jsem přišla až při přísné dietě č. 4 (žlučníková).

Na červenou řepu se díváme svrchu, jako na chudou příbuznou. A přitom je tak zdraví prospěšná, jako málokterá zelenina. K dostání je po celý kalendářní rok a pro ty s nedostatkem času, je k dostání už i vařená.

Nebudu zde vypisovat všechny benefity, které řepa obsahuje, to si každý může na netu najít sám, ale z vlastní zkušenosti, při dietě č. 4, jsem se do ní zamilovala a moje láska trvá dodnes.

Na 13 sklenic (o obsahu 350 ml) budeme potřebovat

(sem tam na gramu nezáleží)

- 3 700 g uvařené žluté a červené řepy (3,7 kg), nakrájené na kostičky

Na nálev budeme si připravíme

- 1,5 litru vody
- 500 ml octa 8 %
- 150 g krupicového cukru
- 60 g soli
- 3 ks hřebíčku
- 2 rovné čajové lžičky karí
- 5 semínek chilli papričky
- 13 skleniček o obsahu 350 ml

Doba varu řepy: **menší kusy 40 minut; větší kusy 50 minut**

Čas varu nálevu: **od bodu varu 5 minut, pak přelít přes síto**

Čas sterilizace: **na 85 °C 20 minut**

Náročnost: **jednoduché**

Postup přípravy červené a žluté řepy v kořeněném nálevu

Uvařenou řepu oloupeme a nakrájíme na kostičky. Kostičky řepy natlačíme do čistě umytých skleniček těsně pod okraj.

Připravíme si nálev. Do hrnce nalijeme vodu s octem, přidáme sůl, cukr a uvedené koření. Vše svaříme – od bodu varu vaříme 5 minut. Pak lák přelijeme přes síto, a ještě horkým lákem přelijeme řepu ve skleničkách.

Okraje skleniček pečlivě otřeme, zavíčkujeme a sklenice vložíme do zavařovacího hrnce, ve kterém je

už voda předehřátá na 40 °C teplá. Voda by měla přesahovat přes víčka.

Sterilujeme po dobu 20 minut na 85 °C. Pak sklenice vyndáme a necháme zcela vychladnout. Asi po týdnu můžeme začít ochutnávat.