Naložená červená řepa s jablky a s karamelizovanou cibulkou

https://www.varimesmarcelou.cz/nalozena-cervena-repa-s-jablky-a-s-karamelizovanou-cibulkou

Červená řepa dlouho nepatřila k mým oblíbeným. Pak přišla dieta č. 4 a já jsem zjistila, jak výborná je to zelenina. Natolik jsem si ji oblíbila, že si ji i sama pěstuji. Naložená červená řepa s jablky a s karamelizovanou cibulkou je výborná příloha k vařenému či pečenému masu, k sýrům, grilovanému kuřeti či namazaná na opečené plátky veky a ozdobená čtvrtkou vařeného vajíčka.

Na 1,2 litru naložené červené řepy s jablky si připravíme

- 1,2 kg červené řepy – vařené (doba varu 45-50 minut)
- 0,5 kg očistěných jablek (pevných a zimních) bez slupek a jádřinců
- 150 g cibule nakrájené na kostičky
- 50 ml řepkového oleje na smažení cibule
- 20 g nastrouhaného čerstvého zázvoru
- 6 g soli
- 20 g třtinového cukru
- 1,5 polévkové lžíce jablečného octa

Společné prohřátí všech surovin v pánvi: 10 minut

Doba sterilizace: 30 minut

Postup přípravy naložené červené řepy s jablky a smaženou cibulí

Uvařenou řepu oloupeme a nastrouháme na hrubém struhadle. Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a rovněž je nastrouháme nahrubo jako řepu tak, aby celková váha jablek dosáhla 0,5 kg. Přidáme najemno nastrouhaný zázvor a v míse vše společně promícháme.



Na větší a hlubší pánvi zahřejeme olej a přidáme kostičky cibule. Za stálého míchání necháme cibuli zkaramelizovat. Trvá to asi 20 minut. Cibuli necháme v pánvi vychladnout.



Do mísy k nastrouhané řepě, jablkům a zázvoru přisypeme 6 g soli, 20 g třtinového cukru a přilijeme 1,5 polévkové lžíce jablečného octa. Přidáme i usmaženou cibuli i s olejem. Směs důkladně promícháme a přendáme ji na pánev, kde jsme smažili cibuli.



Směs budeme 15 minut prohřívat, aby se všechny chutě i barvy propojily. Horkou směs naplníme do sklenic a zavíčkujeme. Já jsem použila sklenice o obsahu 200–300 ml. Je dobré si rozvážit, k čemu budeme zavařeninu podávat a podle toho použít velikost skleniček.

Zavíčkované sklenice se zavařeninou sterilizujeme na 85 °C po dobu 30 minut.