

## KRÉM Z ČERVENÉ ŘEPY S RICOTTOU A HOBLINKAMI GRAN MORAVIA

### Hladký krém z červené řepy zdobený ricottou a sýrem Gran Moravia



#### Suroviny

masový vývar  
pečená nebo vařená řepa  
1 dcl smetany  
sůl, pepř  
ricotta  
hoblíčky Gran Moravia  
extra panenský olivový olej

#### Příprava:

Řepu rozmixujte s vývarem v poměru podle toho, jak má být krém hustý, přidejte smetanu na zjemnění, dochuťte solí a pepřem. Servírujte společně s vloženým nočkem ricotty a s hoblíčky sýru Gran Moravia.



První  
chody



Polévky



5 minut  
Příprava



15 minut  
Vaření



Nízká  
obtížnost