

## Recept na pokrm z červené řepy v jednom hrnci od Hanky Synkové

### Potřebné suroviny:

- červená řepa
- olivový olej
- rozmarýn
- sušený zázvor
- bylinková sůl

### Postup přípravy:

Na kostky nakrájíme asi čtyři červené řepy střední velikosti. Dáme je do zapékačí misky vytřené olivovým olejem. Můžeme přidat i jinou zeleninu - petržel, mrkev, pórek. To celé pak posypeme kořením - skvělý je třeba rozmarýn (buď dáme asi dvě lžičky sušeného drcené rozmarýnu, nebo snítku čerstvého). Můžeme přidat tak čtvrt lžičky sušeného zázvoru, osolíme bylinkovou solí a pokapeme olivový olejem. Kdo chce, přidá lžičku sójové omáčky. Podlijeme asi tak lžící vody, přiklopíme víkem a necháme v troubě dusit. Asi po půlhodině vše promícháme, a jakmile je řepa skoro měkká, necháme ji už jen tak zkaramelizovat pečením. Je to neuvěřitelně dobré.