Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

**Одноклассники: ok.ru/opencook** **ВКонтакте: vk.com/opencook**

# Репа, запеченная с тимьяном

24 октября 2012 16:00 · https://open-cook.ru/recipes/repa-zapechennaya-s-timyanom




Купили мы тут на рынке репку красивую. До чего же она вкусной оказалась в сыром виде! Решила я ее попробовать запечь на гарнир к свиным ребрышкам. Вышло вкусно и необычно! Тимьян – моя блажь и без этой травы репка выйдет чудной.

На гарнир для 2-х человек была использована всего одна сочная репка, которая готовится очень быстро!

Понадобилось:

- 1 небольшая репка (вы берите сколько хотите, в этом рецепте главное, как ее запечь)
- соль (перец я не рискнула добавлять)

- 3-5 веточек тимьяна свежего (вообще не обязательно, но с ним репка приобретает приятный привкус)
- несколько капель оливкового масла (прекрасно подойдет и подсолнечное)
- 1 ч.л. воды

Наша красота!




Репку чистим.




Нарезаем ее небольшими кусочками, примерно с грецкий орех или его половинку.



Сбрызгиваем совсем несколькими капельками пергаментную бумагу, которой выстлан противень, выкладываем на нее кусочки репы, присаливаем и укладываем сверху несколько веточек тимьяна (если используете его).




Сбрызгиваем репку водичкой и делаем из бумаги конверт. Отправляем конверт с репкой на противне в духовку, разогретую до 180 градусов, минут на 20-30. Готовность репки вы поймете по дурманящему запаху.




К ужину я запекла свиные ребрышки (предварительно обжарив до красивой корочки).




Получается почти пареная репка:)




Выглядит репка потрясающе! Ароматна, красива и вкусна!



Такая репка хороша как гарнир к мясу. Можно кушать как основное блюдо, слегка присыпав измельченной зеленью.




Приятного аппетита!




## Комментарии: 5

**Илья Николаевич** # 16:47 24.10.2012

Поясняю. Репа имеет очень интересный пряно-горьковатый оттенок вкуса. Это надо пробовать словами не объяснишь. Это что-то сродни остроте огородной редиски. По консистенции репа - нежнее картошки, не оставляет тяжести на желудке. Ввиду своей тонкой горчинке репа, на мой взгляд идеально подходит для гарнира. На мой взгляд репа будет отличным подспорьем желудку для переваривания такого тяжелого мяса как свинина. Попробуйте - не пожалеете!

**Анна Нечаева** # 16:50 24.10.2012

Мне все же кажется, что горчинка была из-за тимьяна, потому что у меня во рут она была неотделима от привкуса тимьяна.

**Наталья** # 12:14 25.10.2012

Специфический запах и вкус репы обусловлены содержанием горчичного масла. Поэтому Илюша отчасти прав.. хотя мне она всегда на вкус кажется сладкой))



**Анна Нечаева** # 12:50 25.10.2012

Репа, как оказалось, довольно сильно меняет свой вкус. В сыром виде она сладкая и сочная, а вот в запеченном имеет странный вкус, совсем другой.



**katya_khavina** # 11:52 12.03.2018

А ещё и вкусно -Совсем недавно открыла для себя этот овощ очень вкусно .

---