



## Polévka z červené řepy

### Ingredience

středně velká červená řepa: **2 ks**

cibule: **1 ks**

mrkev: **1 ks**

brambory: **2 ks**

zeleninový vývar: **700 ml**

sůl

pepř

citrónová šťáva

třtinový cukr

olej

Feta sýr

oblíbené bylinky

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

**Cibuli nakrájíme nadrobno, řepu, mrkev a brambory na kostičky. Na troše oleje necháme zpěnit cibuli, přidáme řepu a mrkev, krátce orestujeme a zalijeme horkým vývarem. Přidáme brambory, osolíme, opeříme a vaříme asi 20 minut, až je zelenina měkká. Polévku rozmixujeme a na závěr dochutíme...**

## Polévka z červené řepy - recept

Cibuli nakrájíme nadrobno, řepu, mrkev a brambory na kostičky. Na troše oleje necháme zpěnit cibuli, přidáme řepu a mrkev, krátce orestujeme a zalijeme horkým vývarem. Přidáme brambory, osolíme, opepříme a vaříme **asi 20 minut**, až je zelenina měkká. Polévku rozmixujeme a na závěr dochutíme citrónovou šťávou a trochou cukru. Chvilí společně prohřejeme, podáváme s kousky Fety a oblíbenými bylinkami (tymián, majoránka, pažitka, petrželka,...).

Tip: **Polévka z červené řepy** se může na závěr zjemnit trochou zakysané smetany.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí