



Studená polévka z červené řepy

Ingredience

menší červené řepy: **2 ks**
kefírové mléko: **250 ml**
vejce natvrdo: **2 ks**
okurka: **1 ks**
kopr: **2 PL**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Oloupanou červenou řepu uvaříme doměkka asi 1,5 hodiny a necháme vychladnout. Vodu nevyléváme, ale necháme si ji na případné zředění polévky. Řepu nakrájíme na malé kousky, zalijeme kefírem a rozmixujeme. Osolíme, opepříme, přidáme nadrobno nakrájenou okurku a kopr. Studená polévka z červené řepy...

Studená polévka z červené řepy - recept

Oloupanou červenou řepu uvaříme **doměkka asi 1,5 hodiny** a necháme vychladnout. Vodu nevyléváme, ale necháme si ji na případné zředění polévky. Řepu nakrájíme na malé kousky, zalijeme kefírem a rozmixujeme. Osolíme, opepříme, přidáme nadrobno nakrájenou okurku a kopr.

Studená polévka z červené řepy se podává vychlazená, do talíře vložíme natvrdo uvařené vejce a zalijeme polévkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí