

polévka z červené řepy

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: bublyna



Suroviny

Porce: 4

- červená řepa 500 g
- kmín 5 g
- hladká mouka 10 g
- smetana 200 ml
- ocet 20 ml
- cukr 10 g
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupeme syrovou řepu, rozkrojíme na půl a dáme vařit s kmínem. PO změknutí řepu vytáhneme a nastrouháme a vložíme zpět do vývaru. Zahustíme moukou se smíchanou se smetanou, dochutíme octem, cukrem a solí.