

Polévka z červené řepy a rajčat

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Drobné červené řepy 6 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Plechovka krájených rajčat 400 g
- Cibule, nakrájená na kostičky 1 ks
- Zeleninový vývar z kostky 1 l
- Balzamikový ocet 1 ks
- Sůl 3 špetka
- Pepř 2 špetka
- Tymián 1 špetka
- Česnek, prolisovaný 1 stroužek
- Bílý jogurt 1 ks
- Balkánský sýr 1 ks
- Pažitka 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řepu nakrájejte nadrobno nebo nastrouhejte na hrubém struhadle. Na olivovém oleji ji pak orestujte doměkka společně s cibulí. Přidejte rajčata a vývar a vařte asi deset minut. Pak směs rozmixujte ponorným mixérem dohladka. Dochutěte solí, pepřem, prolisovaným česnekem, trochou tymiánu a balzamikovým octem.

Na závěr přidejte jogurt nebo smetanu, tak polévku krásně zjemníte. Před podáváním posypte nastrohaným sýrem, pažitkou nebo petrželkou.