

Řepná polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 2

- menší čerstvá řepa 2 ks
- rajský protlak 4 lžíce
- voda 50 ml
- sůl 1 špetka
- mletý koriandr 1 lžička
- balkánský sýr 100 g
- citronová šťáva 1 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- čerstvý koriandr na ozdobu 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Řepu nastrouháme na jemno a uvaříme do změknutí. Přidáme protlak, citronovou šťávu a dochutíme koriandrem a solí. Ponorným mixérem polévku rozmixujeme. Servírujeme posypaným balkánským sýrem, ozdobeným mletým koriandrem nebo čerstvými lístky pokapané olivovým olejem.