

Polévka z červené řepy

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 6

- cibule 1 ks
- červená řepa 600 g
- olej 1 dl
- fenykl 1 lžička
- anýz 1 lžička
- sušený tymián 1 špetka
- voda 1 l
- česnek 2 stroužek
- chilli 1 špetka
- sůl 1 špetka
- jablečný ocet 3 kapka
- zakysaná smetana 2 dl
- plocholistá petrželka, pažitka 1 snítka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Cibuli nakrájíme na kostičky a osmahneme v hrnci na oleji, přidáme semínka fenyklu a anýzu, snítku tymiánu, oloupanou a na hrubší kostky nakrájenou červenou řepu. Společně orestujeme, zalijeme vodou, trochu osolíme a vaříme doměkka.

Rozmixujeme, dochutíme česnekem utřeným se solí, špetkou chilli, mletým pepřem a octem.

Servírujeme a doplníme lžící zakysané smetany a bylinkami.