

Polévka z červené řepy

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- červená řepa 3 ks
- paprika 1 ks
- rajčata 2 ks
- cibule 1 ks
- česnek 1 stroužek
- rajský protlak 2 ks
- bazalka 1 špetka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- olivový olej 4 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Červenou řepu vaříme 2 hodiny. Poté necháme zchladnout a nadrobno nakrájíme. V hrnci necháme zesklivatět nadrobno pokrájenou cibuli, dále přidáme pokrájenou papriku. Zalijeme 1 litrem vody. Vložíme červenou řepu, vaříme. Vmícháme rajské protlaky, mícháme a přidáme nadrobno pokrájená rajčata. Okořeníme.

Prima tip: Ke konci vaření můžete přidat do polévky pokrájenou cuketu. Její pestře zelená barva dodá vaší polévce patřičný vzhled.

Poznámka:

Pozor! Cuketu vařte jen krátce, rozvařená by její chuť tolik nevynikla.