

Řepná polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- řepa červená 2 ks
- protlak rajčatový 4 lžíce
- voda 50 ml
- sůl 1 špetka
- koriandr mletý 1 lžička
- sýr balkánský 100 g
- citronová šťáva 1 lžíce
- dle potřeby olej olivový 1 ks
- na ozdobu koriandr 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Řepu nastrouháme najemno a uvaříme ve vodě do změknutí. Přidáme protlak, citronovou šťávu a dochutíme solí a koriandrem.

Ponorným mixérem polévku rozmixujeme (pokud se nám zdá příliš hustá, přilijeme vodu).

Servírujeme posypanou balkánským sýrem, ozdobenou mletým koriandrem nebo čerstvými koriandrovými lístky a pokapanou olivovým olejem.