

Polská polévka z červené řepy

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- řepa červená 2 ks
- vývar masový 2 l
- brambory 5 ks
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- vegeta 1 lžička
- petrželka 1 svazek
- šlehačka 200 ml
- mouka hladká 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Polsko

Počet porcí: 4

Postup:

Červenou řepu oloupeme a nakrájíme na větší kusy, které dáme vařit do masového vývaru. Osolíme a okořeníme. V dalším hrnci si zatím uvaříme brambory.

Jakmile řepa změkne, zesvětlá a obarví vývar, přidáme šlehačku, ve které jsme rozmíchali mouku. Ještě chvíli povaříme a dochutíme vegetou. Polévku podáváme se šťouchanými brambory a nasekanou petrželkou.

Poznámka:

Pokud máš zbytek nějakého masa (kuře, kousek uzeného či klobásku), můžeš ho také přidat do polévky.