

Zeleninová polévka s červenou řepou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 4 ks
- červená řepa 3 ks
- česnek 3 stroužek
- cibule 1 ks
- rajčata ve vlastní šťávě 1 plechovka

• podle chuti

- cukr 1 ks
- nové koření 4 kulička
- sušený česnek 1 ks
- olivový olej 1 ks
- sůl 1 ks
- celý černý pepř 5 kulička
- umeocet 0.5 lžička

• podle potřeby

- mletá sladká paprika 1 lžička
- bobkový list 1 ks
- zeleninový vývar 1 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Červenou řepu oloupeme a nastrouháme nahrubo. Oloupanou cibuli a česnek nasekáme nadrobno. Brambory oloupeme a nakrájíme na kostky.

V hrnci nasucho necháme "zavadnout" cibuli s česnekem. Pak vmícháme nastrouhanou řepu, vše krátce za stálého míchání podusíme a zalijeme vývarem. Pak přidáme brambory, kuličky černého pepře a nového koření, bobkový list, sladkou mletou papriku, vše osolíme a přivedeme k varu. Asi po 10 minutách varu přidáme do vývaru nakládaná rajčata i s nálevem. Polévkou vaříme velmi zvolna,

dokud nebude veškerá zelenina měkká. Nakonec zeleninovou polévku podle potřeby okyselíme umeoctem, přisladíme cukrem a zjemníme několika kapkami oleje.

Zeleninovou polévku s červenou řepou podáváme s netučným jogurtem a pečivem.