Polévka z červené řepy

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 35 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Červené řepy oloupeme a naseáme na středně velké kousky. Olej rozpálíme v hrnci na polévku, přidáme cibuli, mrkev a celer a za stálého míchání opékáme, dokud cibule nezměkne. Přidáme červenou řepu, brambory a bylinky, zalijeme vývarem a studené vody a přivedeme k varu. Snížíme plamen a přiklopené hodinu vařeme, aby řepa změkla. Pak necháme mírně zchladnout. Polévku rozmixujeme tyčovým mixérem dohladka, osolíme a opepříme podle chuti. Podáváme se zakysanou smetanou a posypanou nahrubo nasekanou čerstvou pažitkou.

Ingredience

- **Brambory** - 500 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Červená řepa** - 200 g
- **Mrkev** - 80 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Rozmarýn čerstvý 18 g** - 4 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Celer řapíkatý** - 40 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Tymián 10 g** - 4 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE