

Polévka z červené řepky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 8

53 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/polevka-z-cervene-repky>

Příprava

Ze stehen odstraníme kůži, a uvaříme je doměkka v asi 1,5-1,8 l vody, do které dáme asi 2 lžičky vegety. Po uvaření maso vykostíme a nakrájíme na menší kousky. Do vývaru vložíme na kostičky nebo na měsíčky nakrájenou mrkev, přidáme řepu i s trochou šťávy, zahustíme se smetanou, kterou jsme rozmíchali s moukou. Přidáme koření, podle chuti osolíme, osladíme a vaříme 15-20 minut. Nakonec přidáme nakrájené maso. Pokud je polévka málo hustá, vyjmeme z polévky asi 4 lžičce (maso, mrkev, řepu a trochu šťávy) a rozmixujeme. Polévka bude mít lepší chuť. Poté tuto směs dáme zpět do polévky a zamícháme. Polévka je hotova.



Ingredience

- ✓ 2 kuřecí stehna
- ✓ 3 větší mrkve
- ✓ 8 lžic červené řepy
- ✓ Vegeta
- ✓ sůl
- ✓ 1 lžičce cukru
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 4 kuličky nového koření
- ✓ 1 lžičce hladké mouky
- ✓ 150 ml smetany

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Děti do 5 let, Polévka