

Polévka z červené řepy II.



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

883 kalorií , 70 g cukrů , 41 g tuků , 22 g bílkovin

Autor: mrak

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

Příprava

Očištěnou řepu nastroháme, přidáme ocet, polovinu másla a podlejeme polovinou vývaru. Dusíme doměkka. Kořenovou zeleninu pokrájíme a vaříme ve zbytku vývaru. Řepu i kořenovou zeleninu propasírujeme. Uděláme jíšku ze zbytku másla a hl.mouky a vaříme asi 10 minut, osolíme a opeříme dle chutě. Před podáním vmícháme smetanu.

Ingredience

- ✓ 1 kg červené řepy
- ✓ 2 mrkve
- ✓ 2 kořenové petržele
- ✓ 100 g zakysané smetany
- ✓ 50 g másla
- ✓ 1,25 l hovězího vývaru
- ✓ 1-2 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 lžíce octa
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 špetka pepře mletého

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Zelenina, Polévka