

# Polévka z červené řepy a kořenové zeleniny



**Obtížnost:** □□□□□

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

**857** 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 do měkka. 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 opepříme dle chutě.

Před podáním vmícháme smetanu a můžeme dozdobit koprem.

## Ingredience

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

## Kategorie

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

