

# Polévka z červené řepy



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

741 kalorií , 35 g cukrů , 41 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: Milena

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

## Příprava

Červenou řepu omyjeme, oloupeme a nakrájíme na kousky. Na másle dozlatova osmažíme nakrájenou cibuli, přidáme nakrájenou řepu a za stálého míchání zlehka osmahneme. Přidáme víno, sůl, ocet, přikryjeme pokličkou a vaříme 20 minut, dokud řepa nezměkne. Necháme trochu vychladit a polévku rozmixujeme. Vlijeme do hrnce, přidáme zeleninový bujón, rozetřený česnek a necháme projít varem. Polévku servírujeme teplou a ozdobenou lžící smetany a nasekaným koprem.

## Ingredience

- ✓ 500 g řepy
- ✓ 2 cibule
- ✓ 50 g másla
- ✓ sůl
- ✓ 2 lžíce solamylu
- ✓ 500 ml zeleninového bujónu
- ✓ 2 lžíce octu
- ✓ 4 lžíce zakysané smetany
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 250 ml červeného vína
- ✓ kopr na ozdobu

## Kategorie

Obyčejný den, Anglosaská, Vegetariánská, Podzim, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Vegetarián, Polévka

