

# Studená zeleninová polévka

**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**352** kalorií , **1 g** cukrů , **23 g** tuků , **26 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/studena-zeleninova-polevka>

## Příprava

Okurky, rajčata a řepu nakrájíme na malé kostičky, přidáme jemně nasekané listy z červené řepy, jemně nasekaný kopr, prolisovaný česnek, zalijeme kyškou, promícháme a dochutíme solí a pepřem. Při podávání dáme do polévky půlku uvařeného vejčka.

## Ingredience

- 1 l kyšky
- 1 okurka
- 2 rajčata
- 2 červené řepy + listy z řepy
- 1 svazek čerstvého kopru
- 2 stroužky česneku
- špetka pepře
- špetka soli
- 4 vejce uvařená natvrdo

## Kategorie

Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Vegetarián, Polévka