

# 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, Vegetariánská, Britská, Podzim, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Vegetarián, Polévka

