

polévka z červené řepy

Suroviny

cibule	500 g
čer.řepa	800 g
karotka	400 g
celer	400 g
petržel	400 g
smetana	300 ml

ocet, sůl, cukr dle chuti

hrstka hl. mouky

smetana zakysaná na ozdobení polévky asi 150 g

postup: čer. řepa se nejdříve uvaří, než se začne polévka vařit
cibuli jemně nakrájet, zpěnit na oleji, přidat zeleninu a podusit
přidat uvařenou čer. řepu, vše rozmixovat, ochutit
zahustit smetanou s moukou a chvíli povařit
Na talíři ozdobit zakysanou smetanou.