

Rychlá polévka z červené řepy

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

| | |
|-------------|--|
| 2 ks | předem uvařená středně velká červená řepa |
| 2 ks | brambor |
| 1 ks | cibule |
| 4 lžíce | olivový olej |
| 4 stroužek | česnek |
| 1 plechovka | loupaná rajčata |
| 1 litr | zeleninový vývar (popř. voda) |
| | sůl |
| | pepř mletý |
| | kmín drcený |
| trochu | balzamikový ocet |
| kousek | máslo |
| 1 kelímek | smetanový bílý jogurt (popř. zakysaná smetana) |
| | čerstvé bylinky (nemusí být) |



Postup přípravy

Z uvařené řepy odřízneme tuhý konec a nakrájíme ji na kousky. Brambory s cibulí oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Jako první si na olivovém oleji osmahneme cibuli, po chvíli přihodíme i brambory s červenou řepou. Opékáme a mícháme asi 5 minut. Poté přidáme prolisovaný česnek a loupaná rajčata z konzervy. Zamícháme a zalijeme zeleninovým vývarem či vodou. Vaříme zhruba 10 minut, pak rozmixujeme tyčovým mixérem dohladka. Dochutíme solí, mletým pepřem, drceným kmínem a balzamikovým octem. Na zjemnění přidáme kousek másla. Ještě jednou krátce promixujeme a nalijeme na talíře. Na každou porci přidáme trochu bílého jogurtu nebo zakysané smetany a ozdobíme čerstvými bylinkami. Ihned podáváme.