

# Červená polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- sůl 1 ks
- voda 2 l
- pepř mletý 1 ks
- vejce 3 ks
- mouka hladká 50 g
- šťáva citronová 1 ks
- cukr 1 ks
- smetana 200 ml
- řepa červená 500 g

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Řepu, nahrubo nastrouháme, vložíme do hrnce, podlijeme vodou, osolíme a vaříme doměkka. Rozkvedláme si vejce, vmícháme je do polévky a povaříme, dokud se vejce nesrazí. Zahustíme moukou rozmíchanou ve smetaně, promícháme a krátce povaříme. Dochutíme solí, pepřem, cukrem a cit. šťávou.