

# Zeleninová polévka s červenou řepou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- brambory 4 ks
- červená řepa 3 ks
- česnek 3 stroužek
- cibule 1 ks
- rajčata ve vlastní šťávě 1 plechovka
- **podle chuti**
- cukr 1 ks
- nové koření 4 kulička
- sušený česnek 1 ks
- olivový olej 1 ks
- sůl 1 ks
- celý černý pepř 5 kulička
- umeocet 0.5 lžička
- **podle potřeby**
- mletá sladká paprika 1 lžička
- bobkový list 1 ks
- zeleninový vývar 1 l

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Červenou řepu oloupeme a nastrouháme nahrubo. Oloupanou cibuli a česnek nasekáme nadrobno. Brambory oloupeme a nakrájíme na kostky.

V hrnci nasucho necháme "zavadnout" cibuli s česnekem. Pak vmícháme nastrouhanou řepu, vše krátce za stálého míchání podusíme a zalijeme vývarem. Pak přidáme brambory, kuličky černého pepře a nového koření, bobkový list, sladkou mletou papriku, vše osolíme a přivedeme k varu. Asi po 10 minutách varu přidáme do vývaru nakládaná rajčata i s nálevem. Polévku vaříme velmi zvolna, dokud nebude veškerá zelenina měkká. Nakonec zeleninovou polévku podle potřeby okyselíme umeoctem, přisladíme cukrem a zjemníme několika kapkami oleje.

Zeleninovou polévku s červenou řepou podáváme s netučným jogurtem a pečivem.