

Polévka řepačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- voda 1.5 l
- rajský protlak 1 balení
- brambory 1 ks
- mrkev 1 ks
- červená řepa 500 g
- cibule 1 ks
- **podle chuti**
- ocet 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- slunečnicový olej 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Červenou řepu oloupeme a nakrájíme na malé tenké plátky. Stejně tak nakrájíme mrkev. Cibuli nakrájíme na tenké klínky a oloupané brambory na kostičky.

Cibuli orestujeme na oleji dozlatova, přidáme nakrájenou řepu a znovu orestujeme. Přimícháme rajský protlak, zalijeme vodou, nebo vývarem a vaříme, dokud není řepa poloměkká. Potom přidáme

nakrájenou mrkev a brambory, dovaříme doměkka. Nakonec polévku řepačku dochutíme octem, mletým pepřem a solí.

Polévku řepačku ihned podáváme na stůl k jídlu.