

Polévka z červené řepy s bramborem

Suroviny:	½ kg červené řepy
	1 cibule
	2 mrkve
	2 brambory
	1 malý rajský protlak
	trvanlivá smetana (zakysaná)
	sladko- kyselé zelí
	ocet
	cukr
	vývar
	olej
	pepř
	sůl
	máslo, hladká mouka

Postup:

Omytou červenou řepu vaříme asi 30 minut. Po uvaření řepu opláchneme studenou vodou a oloupeme. Nakrájenou cibuli si orestujeme na oleji, přidáme rajský protlak, prohřejeme. Pak vložíme nakrájenou řepu na kostky, zalijeme vodou (vývarem) a rozmixujeme. Přivedeme k varu, trošku zahustíme máslovou jíškou, přidáme nakrájené zelí a nakrájenou a osmahlou mrkvičku. Vše znovu provaříme, dochutíme – octem, cukrem, solí, pepřem. Polévku zjemníme smetanou a nakonec vložíme nakrájené, uvařené brambory na kostičky.

Poznámka:

Kdo nemá rád zelí, nedává ho do polévky.

