

## WORTH TO EAT...

Food blog

### Krémová polévka z červené řepy

#### Potřebujeme:

- 1 cibule
- 40 g másla
- 1 lžíce oleje
- 500 g červené řepy
- 2 mrkve
- 40 g celeru
- 800 ml vody
- sůl, pepř
- lžíce jablečného octa
- zakysaná smetana
- čerstvá petrželka



#### Jak na to:

V hrnci na másle a lžíci oleje zpěníme nadrobno nakrájenou cibulku. Po chvíli přidáme na drobné kousky nakrájenou mrkev a celer. Za stálého míchání opékáme zeleninu do té doby, než se z mrkve uvolní betakaroten, což snadno poznáme podle toho, že tuk získá oranžovou barvu. Poté přidáme na kostičky nakrájenou řepu a chvíli restujeme s ostatní zeleninou. Zalijeme 800 ml vody, osolíme, opepříme a na mírném plameni necháme vařit asi 45 minut, než je zelenina měkká. Polévku důkladně rozmixujeme ponorným mixérem, ochutíme jablečným octem a před podáváním ozdobíme zakysanou smetanou a čerstvou petrželkou.

Dobrou chuť ♥