

Polévka z červené řepy s koprem a jogurtem

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

Postup

V hrnci zahřej olej na nízkou teplotu , přidej cibuli a vař , míchej , cca 12 minut .přidej řepy a vař přikryté cca 35 minut za občasného zamíchání až se řepa rozpadá . přidej vývar a sůl . Přikryj a přiveď k varu . Sniž teplotu a nech táhnou 15 minut . Vše zced' na sítu ale tekutinu nevylévej Řepu přendej do nádoby a rozmixuj dohladka . Pyré vrať do hrnce a přidej zcezenou tekutinu . Horkou polévku nalij do polévkové mísy Do každého talíře na polévku dej 2 lžice jogurtu . Zalij polévkou . Do každého talíře polévky dej posekaný kopr

Poznámka

Beet Soup With Dill And Yogurt