

Krém z červené řepy s koprem

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

750 g červené řepy

2 cibule

1 lžíce másla

1 bobkový list

2 zrnka černého pepře

500 ml masového vývaru

sůl

pepř

0,5 citrónu - šťáva z

100 g zakysané smetany

kopr

Postup

Očištěnou červenou řepu omyjeme, oloupeme a nadrobno nakrájíme. Oloupané cibule jemně nasekáme. Ve velkém hrnci rozehtáme máslo a cibuli na něm necháme zesklivatět. Přidáme řepu, bobkový list, celý pepř a osmahneme. Podlijeme masovým vývarem, osolíme a opepříme. Přikryté vaříme zhruba 20 minut na mírném ohni.

Vyjmeme bobkový list a celý pepř. Okyselíme citrónovou šťávou a polévku rozmixujeme. Poté vmícháme zakysanou smetanu a podle potřeby dochutíme. Kopr nasekáme a posypeme jím porce polévky