Polévka z červené řepy s Jihočeským žervé



45 minut náročnost ●●○○

Červená řepa patří mezi tu nejzdravější zeleninu, kterou lze při vaření použít. I když si mnozí z nás často vybaví "kompot" ze školní jídelny, lze ji využít i jinak, chutněji. Třeba s naším Jihočeským žervé.

Ingredience

- 400 g červené řepy
- 200 g brambor
- 100 g mrkve
- 1 cibule
- 1 lžíce stolního oleje
- 1 l zeleninového vývaru
- 1 balení Jihočeského žervé
- 2 lžíce červeného vinného octa
- 2 stroužky česneku
- kopr
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Červenou řepu společně s bramborami a cibulí očistíme a nakrájíme na kostičky. Do hrnce přidáme dvě lžičky oleje a rozehřejeme. Jakmile je olej rozehřátý, přidáme řepu, brambory, cibuli a společně restujeme přibližně 10 minut. Zalijeme vývarem a necháme na středním plameni lehce probublávat alespoň 20-30 minut.
Jakmile je vše uvařené doměkka, část pevné složky vyjmeme a zbytek rozmixujeme dohladka. Vrátíme pevnou část nazpět a dochutíme solí, pepřem a červeným vinným octem.
Na talíři podáváme s čerstvě nasekaným koprem a lžící Jihočeského žervé.