Polévka z červené řepy a balzamikovým octem

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Řepu (4 ks) nahrubo nastrouháme. Na olivovém oleji osmahneme na kostičky nakrájenou cibulku, přisypeme řepu a ještě chvilku restujeme. Vlijeme rajčata, zeleninový vývar a vaříme asi 10 minut. Poté polévku dohladka rozmixujeme tyčovým mixérem. Dochutíme tymiánem, česnekem, solí, pepřem a balzamikem. Vaříme další 3 minuty. Pro zjemnění chuti přilijeme zakysanou smetanu. Před podáváním ozdobíme nastrouhaným parmezánem a snítkou čerstvé bylinky, třeba tymiánu.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Červená řepa** - 480 g
- **Česnek** - 6 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Tymián čerstvý** - 2 g
- **Ocet Balsamico** - 20 g
- **Parmazán 100 g** - 40 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 750 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Tymián 10 g** - 5 g
- **BORGES Extra panenský olivový olej 500 ml** - 44 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 400 g
- **KUNÍN Zakysaná svěží 8% 190 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
DIABETICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE