Polévka z červené řepy a cizrny

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 ks	menší červená řepa
2 ks	menší brambory
200 g	cizrna (vařená nebo z konzervy)
500 ml	zeleninový vývar
trochu	římský kmín
	sůl, mletý pepř a citron (k ochucení)
	zakysaná smetana (k podávání)



Postup přípravy

Řepu a brambory nakrájíme na kostičky a vaříme ve vývaru s římským kmínem. Po změknutí rozmixujeme na hladký krém, přidáme cizrnu a dochutíme solí s mletým pepřem a citronovou šťávou. Podáváme se zakysanou smetanou.