Polévka z červené řepy

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

600 g	řepa
4 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
4 stroužek	česnek
1 l	vývar nebo voda
1/2 lžička	fenyklové semínko
1/2 lžička	anýz
	sůl
	pepř mletý
	balzamikový ocet
1 kelímek	zakysaná smetana
	čerstvé bylinky na ozdobu



Postup přípravy

Červenou řepu oloupeme (nejlépe v rukavicích) a nakrájíme na kostičky. Na olivovém oleji v hrnci si nejprve zpěníme pokrájenou cibuli a po chvíli k ní přidáme i kostičky červené řepy a nasekaný česnek. Asi 5 minut smažíme a mícháme, poté přilijeme vodu či vývar, přihodíme semínka fenyklu s anýzem a vaříme doměkka. Uvařenou zeleninu rozmixujeme tyčovým mixerem a podle chuti osolíme, opepříme a ochutíme balzamikovým octem. Servírujeme s kopečkem zakysané smetany a podle možností ozdobené sezónními bylinkami. Ihned podáváme.