Studená polévka z červené řepy

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

400 g	sterilovaná řepa
1 ks	salátová okurka
1 l	zeleninový vývar
250 ml	smetana
3 ks	vejce (uvařená natvrdo)
	sůl
	pepř mletý
	muškátový oříšek (strouhaný)
2 ks	vařený brambor
	čerstvá petrželka (na ozdobu)

Postup přípravy

Pokrájenou sterilovanou řepu (i s nálevem) dáme do hrnce a přidáme na kostičky pokrájenou okurku. Přilijeme zeleninový vývar a přivedeme k varu. Přilijeme smetanu a na mírném ohni vaříme asi 5 až 8 minut. Poté přidáme oloupaná a na malé kousky pokrájená vejce. Podle chuti osolíme, opepříme a okořeníme muškátovým oříškem. Polévku necháme vychladit. Servírujeme dobře vychlazené s kouskem pokrájeného vařeného bramboru a ozdobené nasekanou petrželkou.