

ČERVENÁ MISO POLIEVKA S CVIKLOU

PRÍPRAVA

10 min

ČAS VARENIA

25 min

BEZ LEPKU

áno

INGREDIENCIE

1 ČL oleja
1/4 ČL soli
1/2 cibule
1 mrkva
1/2 petržlenu
1 menší strúčik cesnaku
1/2 menšej červenej repy

300 ml horúceho zeleninového
vývaru
mleté čierne korenie
1 bobkový list
1/2 ČL miso pasty
asi 1 ČL umeoctu

POSTUP

1. Očistíme všetku zeleninu. Cibuľu nakrájame na malé kocky, mrkvu a petržlen na tenké kolieska. Cesnak nasekáme nadrobno alebo popučíme. Červenú repu ošúpeme a nastrúhame na väčšom strúhadle. 2. Cibuľu speníme na osolenom oleji. Pridáme mrkvu, petržlen a cesnak a spolu s korením krátko restujeme. 3. Pridáme nastrúhanú cviklu, krátko orestujeme a zalejeme horúcim vývarom. 4. Varíme prikryté na miernom ohni 20 minút.

5. Do odstavenej horúcej polievky primiešame pomocou lyžice 1/2 ČL miso pasty a dochutíme umeoctom. Jeho mierne kyslá chuť podtrhne chuť polievky. 6. Vyberieme bobkový list a na tanieri posypeme pažítkou.