



## SLÁVNOSTNÁ POLIEVKA Z ČERVENEJ REPY SO SUŠENÝMI FIGAMI A LIESKOVÝMI ORIEŠKAMI

ČAS PRÍPRAVY: 20 MINÚT – ČAS VARENIA: 25 MINÚT

### INGREDIENTS

- 15 g cibule
- 5 g zázvoru
- 200 g repy
- 40 g jablák
- 25 g pomarančov
- 5 g lieskových orieškov
- 10 g sušených fíg
- 20 g parmezánu
- 50 g prírodného sójového nápoja
- 5 ml olivového oleja
- 80 ml zeleninového vývaru
- 5 g kyslej smotany (10% tuku)
- stopka čerstvej petržlenovej vňate
- štipka perníkového korenia
- štipka hnedého cukru
- štipka soli
- štipka čierneho korenia
- bobkový list

### SPÔSOB PRÍPRAVY

1. Cibuľu a zázvor očistite a nakrájajte nadrobno.
2. Repu a jablká umyte, ošúpte a pokrájajte na kocky.
3. Olej rozpáľte na strednom plameni vo veľkej iCook Panvici, pridajte cibuľu, zázvor a opečte 1-2 minúty, kým nie je priehľadná.
4. Pridajte repu, jablko a premiešajte ďalšie 2-3 minúty.
5. Podlejte zeleninovým vývarom a pridajte korenie, cukor a bobkový list. Polievku prikryte a nechajte vriieť pri nízkej teplote približne 20 minút.
6. Medzitým pripravte polevu. Pomaranč jemne rozkrájajte a vytlačte šťavu. Lieskové oriešky posekajte nadrobno a opečte na malej iCook Panvici kým nie sú voňavé. Nakrájajte figy a petržlen. Nastrúhajte parmezán a zmiešajte ho s figami, orieškami a petržlenom.
7. Z panvice vyberte bobkový list, pridajte sójový nápoj a rozmixujte polievku kým nezíska krémovú konzistenciu. Na záver pridajte soľ, čierne korenie, pomarančový džús a podávajte.

Servírovanie: Polievku naberte do misiek a ozdobte vňatkou.