

zupa- krem z burakow

Autor: **anetaa26**Przepisów: **168** Ocena: **5294**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 750g obranych burakow
- 200g ziemniakow
- 2 wieksze marchewki
- 1 cebula
- 2 zabki czosnku
- sok z polowy cytryny
- 1,5 l bulionu
- sol, pieprz, chilli
- lyzeczka oleju
- chrzan
- natka pietruszki lub koperek

Sposób przygotowania:

- 1 Na oleju podsmażyc drobno posiekana cebulke. Dodac czosnek i smazyc jeszcze minute. Buraki, marchew i ziemniaki pokroic w drobna kostke, dodac do cebuli i czosnku, smazyc razem chwile. Zalac calosc bulionem (tak, by warzywa byly przykryte). Gotowac na wolnym ogniu do miakkosci. Doprawic sola i pieprzem, dodac sok z cytryny, calosc zmiksowac blenderem. Jesli zupa bedzie za gesta, dodac bulionu. Zupe podawac z chrzaniem, posypana posiekana natka pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: