

Zupa z liści buraka



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **10904**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- rosół lub bulion 1,5 l
- marchew 1 średnia
- pietruszka korzeń 1 średni
- seler kilka liści
- por biała część 10cm
- liście buraków pęczek
- ocet winny lub sok z cytryny 1,5 łyżki
- sól, pieprz
- liść laurowy 1
- ziele angielskie 1 ziarenko
- śmietanka 18 lub 30% do zabielenia
- jajko gotowane na twardo (po 1 na osobę)
- ziemniak gotowany w mundurku (po 1 na osobę)

Sposób przygotowania:

- 1 Bulion zagotować, dodać pokrojone w dosyć drobną kostkę marchew i pietruszkę, posiekane liście selera i pokrojony w półplasterki por oraz liść laurowy i ziele angielskie. Gotować około 15 min. Po tym czasie dodać do zupy sok z cytryny lub ocet. Liście buraka porządnie wypłukać



- 2 Pokroić i dodać do wywaru



- 3 Gotować jeszcze około 5 minut na małym ogniu. Doprawić solą i pieprzem. Zabielić małą ilością śmietanki. Obrane ziemniaki pokroić, rozłożyć na talerzach, posypać koperkiem lub pietruszką. Wlać zupę. Ułożyć pokrojone jajka. Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu: