




## Kremowa zupa z buraków i czerwonej fasoli


 My Chcemy Jeść

Polecane na: [zupa](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

buraki - 3 szt.

ziemniak - 1 szt.

bulion warzywny - 3 szklanka

czerwona fasola - 1 puszka

sól ziołowa - do smaku

pieprz - do smaku

ciemny ocet balsamiczny - 2 łyżka

jogurt naturalny - 4 łyżka

sok z cytryny - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Buraki i ziemniaka obieramy i kroimy na mniejsze kawałki. Fasolę odcedzamy na sicie z zalewy i płuczemy zimną wodą. Kilka sztuk fasoli odkładamy na później do ozdobienia. Wszystkie warzywa wrzucamy do bulionu warzywnego i gotujemy na wolnym ogniu do miękkości ok. 30-40 minut.

**KROK 2:** Całość blendujemy i doprawiamy solą ziołową, pieprzem, sokiem z cytryny i octem balsamicznym. Nakładamy do misek i ozdabiamy kleksem z jogurty naturalnego i kilkoma fasolami.