Chłodnik z młodych buraków z garam masala

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **zupa**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

- młode buraki - 4 szt.
- jogurt - 1 litr
- garam masala - 2 łyżeczka
- ocet balsamiczny - 1 łyżka
- bulion warzywny Alce Nero - 2 łyżeczka
- zioła (np. koper, kolendra) - trochę
- pieprz - - do smaku
- rzodkiewka - 3 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- kmin rzymski - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraki zetrzeć na tarce, wlać ok. 2 szklanek wody, dodać 2 łyżeczki bulionu w proszku Alce Nero, wcisnąć czosnek. Zagotować. Po 5 minutach wlać ocet i chwilę pogotować. Zestawić i wystudzić. Na suchej patelni uprażyć garam masalę i kumin. Dodać do buraków. Wlać jogurt i wymieszać. Doprawić solą jeśli jest taka konieczność. Podawać z pieczonymi ziemniakami, jajkiem, rzodkiewką, posypać kolendrą.