Delikatny kapuśniaczek z pieczonych warzyw dla Dzieci

Mikołaj Bator

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

25 min

4 porcje

Składniki:

- kimchi dla Dzieci - 1 słoik
- bulion warzywny - 1 litr
- marchew - 6 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- czerwona cebula - 1 szt.
- pieprz ziołowy - do smaku
- oliwa z oliwek - 3 łyżka
- papryka kolorowa - 2 szt.
- pesto ziołowe (opcjonalnie) -

Dodatkowe info:

Bogactwo smaków z dzieciństwa tworzą z pewnością smaki i aromaty tradycyjnych polskich zup. Najlepszy kapuśniak, jaki się jadło, to ten babciny czy mamusiny, zapamiętany z ciemnych jesiennych popołudni, kiedy tak dobrze było się ogrzać po powrocie ze szkoły. Trzymając te wspomnienia blisko serca, nosa i kubków smakowych , przygotujmy kapuśniak dnia dzisiejszego: nie jesienny kapuśniak a kapuśniaczek właśnie, niemal wiosenny, delikatny.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Warzywa natarte oliwą, solą, pieprzem i rozmarynem, piecz w piekarniku w 185 stopniach przez 25 minut.
Następnie podgrzej w garnku bulion wegański, dodaj warzywa i podgotuj składniki przez 5 minut.
Po lekkim ostudzeniu, dodaj kimchi i zblenduj całość na gładką masę.
Tak przygotowaną zupę podawaj z orzechami włoskimi, oliwą z oliwek i pesto ziołowym.