Krem buraczano - dyniowy

Barbara Strużyna

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

55 min

8 porcji

Składniki:

- burak czerwony duży - 2 szt.
- dynia piżmowa - 1 szt.
- batat - 1 szt.
- marchew - 3 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- seler mały - kawałek
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- jabłka - 2 szt.
- imbir - 1 cm
- sól - 1 łyżeczka
- kurkuma - 1/4 łyżeczka
- papryka chili - bird,s eye - 1 szt.
- olej lub oliwa - kilka kropel
- ziele angielskie - 3 szt.
- liść laurowy - 1-2 szt.
- szpinak - 100 g

Dodatkowe info:

Papryka chili bird's eye jest bardzo ostra. Jeśli lubimy ostre zupy lub nie jedzą tej zupy dzieci, to możemy zostawić nasiona, które znajdują się w środku tej małej papryczki i później nawet zmielić papryczkę w zupie. Ja ją wyrzucam przed zmieleniem ze względu na jedno z dzieci, które nie je zbyt pikantnych zup. Gotująca się przez chwilę papryczka pozostawia fajny, nie gorzki ostry smak. Gdy zupę jedzą osoby, które lubią ostre potrawy polecam najpierw zmielić jedną papryczkę, dopiero potem zdecydować o dodaniu drugiej:)
Ja też często wyciągam przed zmieleniem zupy pieruszkę, czasami pozostawia nawet po zmieleniu twarde tzw. nitki, które nie chcą poddać się zmieleniu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zagotowujemy ok 2 litów wody. Do garnaka wrzucamy obrane i pokrojone buraki (ze

wszystkich warzyw gotują się najdłużej więc wrzucamy je jako pierwsze). Następnie kolejno obieramy, kroimy w kawałki i wrzucamy do garnka: batata, marchew, selera, piętruszkę, cebulę na końcu dodajemy dynię. Dolewamy wrzątku w miarę potrzeby ok 3 cm nad linię warzyw. Wrzucamy przyprawy:papryczkę bird's eye bez nasionek, ziele angielskie, liść laurowy, i czosnek. Nie mieszamy zupy aby było łatwiej nam wyciągnąć przyprawy. Gdy dynia jest lekko miękka wyciągamy przyprawy i cebulę (opcjonalnie). Miksujemy i gotowe. W razie potrzemy możemy dodać wody lub wywaru. Doprawiamy do smaku. Krem wylewamy do talerzy, posypujemy uprażonym sezamem i dodajemy szpinak, skrapiamy olejem lub oliwą. Smacznego!