Krem buraczano-jaglany

Barbara Strużyna

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- burak czerwony duże - 4 szt.
- kasza jaglana sucha - 100 g
- jabłko - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- bulion warzywny - 1 i 1/2 litr
- czosnek - 1 ząbek
- liść laurowy - 1 szt.
- sól himalajska - do smaku
- pieprz - do smaku
- majeranek - do smaku
- papryka ostra czerwona - do smaku
- olej do duszenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraki ze skórką gotujemy lub pieczemy zawinięte w papier do pieczenia. Kaszę gotujemy wg przepisu na opakowaniu.

KROK 2: Jabłko i buraki obieramy ze skórki, cebulę kroimy w kostkę, czosnek przeciskamy przez praskę. Na patelni rozgrzewamy olej i dusimy cebulę, następnie dodajemy czosnek, pokrojone jabłko i buraki. Wszystko dusimy przez chwilę, uważając aby nie przypalić, w razie potrzeby można podlać trochę wody.

KROK 3: Do garnka wlewamy bulion, dokładamy kaszę i buraki z patelni. Dodajemy liść laurowy. Doprowadzamy do wrzenia. Na koniec dodajemy paprykę ostrą i roztarty w dłoniach

majeranek, wyciągamy liść laurowy i wszystko miksujemy.

Smacznego!