Krem buraczkowy

Barbara Strużyna

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min

4 porcje

Składniki:

- buraki - 1 kg
- kalarepa - 1 szt.
- marchew - 2 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- seler mały - kawałek
- majeranek - do smaku
- pieprz - do smaku
- sól - do smaku
- liść laurowy - 2 szt.
- ziele angielskie - 3 szt.
- imbir - 1 cm
- śmietanka (lub śmietanka roślinna) - trochę
- por - 1/2 szt.
- cebula - 1 szt.
- rosół - wywar (opcjonalnie) -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Warzywa myjemy, obieramy i kroimy w kostkę 1 cm na 1 cm. Wrzucamy warzywa do garnka, dodajemy pora i cebulę, dodajemy przyprawy, zalewamy wodą. Gotujemy do miękkości warzyw ok 30 min. Dodajemy wywar i zagotowujemy. Na koniec doprawiamy majerankiem. Mieszamy.

KROK 2: Jeśli chcemy w tym momencie możemy zmiksować zupę. Wcześniej należy wyłowić liść laurowy, ziele angielskie, kulki pieprzu i imbir, cebulę i por (można je zjeść). Miksujemy zupę na gładki krem. Dosmaczamy śmietanką lub śmietanką roślinną. Możemy dołożyć jajko ugotowane na półtwardo.

Smacznego!