Krem z buraczków z grzybami

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **zupa**

Warto wiedzieć:

30 min

6 porcji

Składniki:

- burak - 630 g
- ziemniak - 450 g
- zakwas z buraków - 700 g
- podgrzybki suszone - 20 g
- gruszka - 260 g
- olej z pestek dyni - 20 g
- pestki dyni - 20 g
- jogurt naturalny - 150 g
- jajo - 6 szt.
- napój owsiany - 120 g
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1/2 łyżeczka
- majeranek - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Zupa na każdą okazję!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby (jeśli masz suszone to namocz przez kilka godzin) ugotuj. Następnie wyjmij je, a w powstałym wywarze ugotuj buraki i ziemniaki.

KROK 2: Gdy warzywa zmiękną dodaj gruszkę, przyprawy, zakwas, napój owsiany i wszystko razem zblenduj na krem.

KROK 3: Gotowy krem wymieszaj z posiekanymi grzybami, a następnie przełóż na talerz, polej odrobiną oleju z pestek dyni, posyp pestkami dyni, ułóż kleks z jogurtu oraz przekrojone w pół i ugotowane jajo.