





## Krem z buraków na zakwasie z buraków

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [zupa](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 4 porcje

### Składniki:

buraki gotowane na parze - 1 kg  
zakwas z buraków - 1 szklanka  
czosnek - 2 ząbek  
ziele angielskie - 3 szt.  
pestki dyni - - trochę  
oliwa z oliwek - 2-3 łyżka  
cynamon - 1/2 łyżeczka  
imbir świeży - 2 cm

sól i pieprz - - do smaku  
Dodatki: -  
sezam - - trochę  
pieczarki różnej wielkości - 300-500 g  
sos sojowy Zakwasownia - 2-3 łyżka  
czosnek suszony - - do smaku  
olej - 2 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Buraki pokroić w kostkę. W garnku rozgrzać oliwę, dodać czosnek, ziele, imbir, a następnie buraki. Zalać wodą do wysokości warzyw, dodać sól. Gotować 5 minut. Wlać zakwas i zagotować. Dodać pieprz oraz cynamon i miksować na krem. Przełożyć do szklaneczek i dekorować pestkami dyni. Można podać z pieczarką z pieca, panierowanym bocznikiem lub gwiazdkami z ciasta francuskiego.

Pieczarki różnej wielkości oczyścić. Na dużej patelni zrumienić je bez dodatku tłuszczu. Kiedy będą "puszczać wodę" posypać czosnkiem

w proszku, wlać sos sojowy i smażyć krótko. Na patyczku uformować choinki z różnej wielkości pieczarek.