



Wegański krem buraczkowy

 dorotaR

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

buraki duże - 2 szt.
ziemniaki - 4 szt.
cebula - 1 szt.
ziele angielskie - 5 szt.
liść laurowy - 1 szt.
czosnek - 1 ząbek

pieprz - do smaku
sól - do smaku
ocet winny - trochę
olej - trochę
jogurt sojowy - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki myjemy, obieramy, myjemy, kroimy w kostkę i przekładamy do garnka. Buraki obieramy, myjemy, kroimy w kostkę i przekładamy do garnka do ziemniaków. Cebule obieramy i kroimy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy niewielką ilość oleju, szklimy na nim cebulę. Zeszkłąną cebulę dodajemy do garnka. Warzywa w garnku zalewamy wodą. Dodajemy przyprawy i przeciśnięty ząbek czosnku. Gotujemy aż warzywa będą miękkie. Miksujemy wszystko w blenderze na gładki krem. Zabielamy jogurtem lub dekorujemy wierzch zupy jogurtem.