




Zupa buraczkowa

 Barbara Strużyna

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 4 porcje

Składniki:

buraki ugotowane w skórkach, a następnie starte na tarce ok. - 750 g

bulion warzywny lub rosół ok. - 1 litr
fasolka czerwona Kidney - puszka - 400 g

cytryna - sok z - 1/2 szt.

miód lub inny słodzik - 1 łyżeczka

sól - - do smaku

pieprz - - do smaku

płatki migdałowe lub słonecznik - 4 łyżka

szczypiorek poszatkowany - 4 łyżeczka

opcjonalnie: -

śmietana (słodka lub kwaśna) - 4 łyżka

Dodatkowe info:

W moim domu mam zażartych zwolenników zupy gdzie składniki pływają osobno i tych którzy wolą zupę krem. Prawie każda zupa w połowie jest zmiksowana.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka przelewamy wywar, dokładamy starte uprzednio obrane buraczki i odsączoną fasolkę. Gdy zupa się zagotuje, wyłączamy źródło ciepła i doprawiamy sokiem z cytryny, odrobiną czegoś słodkiego (może być krem balsamiczny lub miód ewentualnie cukier), sól i pieprz. Pasuje również odrobina majeranku. Zupę możemy podać w takiej postaci lub ją zmiksować na krem. Zupa wyśmienicie smakuje z uprażonymi płatkami migdałowymi i szczypiorkiem. Dla zwolenników zabielenych zup polecam kleks ze słodkiej śmietany.

Smacznego!