Zupa buraczkowa z makaronem marchewkowym – post dr Dąbrowskiej

Dorota Rozbicka

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- cebula - 2 szt.
- burak - 3 szt.
- marchew - 1 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- seler - 1 plaster
- jabłko ćwiartka - 1 szt.
- liście laurowe - 2 szt.
- ziele angielskie - 5 szt.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- czosnek granulowany - 1 łyżeczka
- ocet jabłkowy - 1 łyżka
- majeranek - 1 łyżka
- dodatkowo surowa marchew na makaron - 3 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: cebulę, buraki, marchewki (oprócz tych na makaron), pietruszkę, seler kroimy w kostkę, wrzucamy do garnka.
Potem warzywa zalewamy wodą (ok 1-1,5l).
Następnie dodajemy przyprawy oraz jabłko pokrojone w kostkę i ocet jabłkowy.
Potem gotujemy tylko tyle by warzywa zmiękły (ok 20 min).
Zaraz potem wyjmujemy liść laurowy, ziele angielskie.
Następnie wszystko miksujemy na krem.
Finalnie dodajemy pozostałe przyprawy, doprawiamy do smaku czosnkiem, pieprzem, solą, majerankiem i octem jabłkowym.
Na końcu obieramy marchew i ścieramy ją na makaron.
Krem buraczkowy podajemy z makaronem marchewkowym.