Zupa buraczkowa

Barbara Strużyna

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 7 porcji

Składniki:

- mięso (wołowina, drób) - kawałek
- czerwone buraki - 1 kg
- ziemniaki - 1/2 kg
- marchewka - 2 szt.
- pietruszka (mała) - 1 szt.
- seler - kawałek
- jabłko - 1/2 szt.
- por - kawałek
- nać pietruszki (łodygi) - kilka
- łodygi i liście selera - kilka
- cebula (średnia) - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- cytryna - 1/2 szt.
- mąka - 1 łyżeczka
- kwaśna śmietana - 1 łyżka
- sól - trochę
- pieprz - trochę
- majeranek - trochę
- imbir (plaster) - 2 cm

Dodatkowe info:

Zupa buraczkowa taki barszcz jest wyśmienita również następnego dnia, należy tylko pamiętać aby nie doprowadzić jej do wrzenia podczas podgrzewania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wlewamy wodę do garnka, wkładamy kawałek mięsa (udko, korpus kurczaka lub wołowinę), zagotowujemy i ściągamy szumy.

KROK 2: Obieramy buraki i w całości wrzucamy do garnka UWAGA (ZOSTAWIAMY 1 BURAKA - dodamy go do zupy na 5 min przed końcem gotowania). Dodajemy plaster imbiru, gotujemy od 1 godz gdy buraki są młode do 1,5 godz gdy stare. Jeśli gotujemy zupę na drobiu to wyciągamy mięso zanim się rozpadnie. Jeśli buraki są miękkie to możemy je wyciągnąć i przestudzić lekko a następnie zetrzeć na drobnej tarce lub pokroić w cienkie kawałki. Jeśli buraki są jeszcze twarde a już chcemy wrzucić włoszczyznę to możemy je wyciągnąć w późniejszym procesie gotowania.

KROK 3: Obieramy: marchewkę, pietruszkę i kawałek selera (wkładamy w całości lub pokrojone w kostkę). Gotujemy 10 min. Obieramy ziemniaki, kroimy w kostkę i wrzucamy do garnka, solimy do smaku. Po 10 min dodajemy cebulę, porę, czosnek (trochę ponacinany) i pól jabłka (bez gniazda nasiennego) . Gdy ziemniaki są już prawie ugotowane wrzucamy pokrojonego na 4 części surowego buraka, gałęzie natki pietruszki i selera. Doprawiamy pieprzem i majerankiem. Wkładamy starte lub pokrojone buraki (moje dzieci wolą wariant startych)

KROK 4: W kubeczku z kilkoma łyżkami wody roztrzepujemy mąkę i śmietanę. Hartujemy łyżką wywaru z garnka i wlewamy do zupy zawartość kubeczka mieszając. Na koniec wlewamy sok wyciśnięty z połowy cytryny. Koniec gotowania. Przed podaniem zupy wyciągamy z garnka gałęzie

selera i naci pietruszki.

KROK 5: Podajemy z według upodobania jeszcze z łyżeczką śmietany, posypane natką pietruszki lub koperkiem.

Smacznego!