Zupa buraczkowo fasolowa z botwinką.

monamari

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- buraki czerwone - 3 szt.
- botwinka - 1 pęk
- puszka czerwonej fasolki - 1 szt.
- młoda włoszczyzna - 1 szt.
- ziemniak - 2 duże szt.
- oliwa - 1 łyżka
- przyprawy - sól, pieprz, papryka ostra, cząber, kozieradka - szczypta
- woda - 1 i 1/2 litr
- sok z cytryny - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Jest to zupa wegetariańska, wegańska. Nie dodaję do mniej mleka ani śmietanki. Jeżeli jednak lubicie zupy zabielane, to można dodać pół puszki mleka kokosowego.
Smacznego:)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraki wyszorować i ugotować do miękkości. Obrać i zetrzeć na tarce do jarzyn.

KROK 2: Ziemniaki umyć, obrać, pokroić w kostkę i ugotować.

KROK 3: Botwinkę dokładnie umyć i poszatkować na 1 centymetrowe kawałki.

KROK 4: Do garnka wlać 1,5 litra wody i dodać starte buraki, poszatkowaną botwinkę, puszkę czerwonej fasoli. Gotować ok. 20 minut, aż botwinka zmięknie. W czasie gotowania dodać sok z cytryny.

KROK 5: Do gotującej się zupy dołożyć ugotowane ziemniaki i przyprawy - sól, pieprz, ostrą paprykę w proszku - do smaku. Wsypać po szczypcie cząbru i kozieradki. Wlać łyżkę oliwy.

KROK 6: Zupę gotować na małym ogniu ok. 10 minut.