Zupa krem z kiszonych buraków

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **zupa**

Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

Składniki:

- buraki - 3 szt.
- sok z kiszonych buraków - 1 szklanka
- seler - 1 kawałek
- czosnek - 3 ząbek
- jabłko (kwaśne) - 1 szt.
- słonecznik - 2 łyżka
- kiełki buraków - trochę
- tymianek - do smaku
- fioletowe ziemniaki (opcjonalnie) - 2-3 szt.
- imbir świeży - 2-3 cm
- garam masala - 1/2 łyżeczka
- sól himalajska - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Warzywa obieramy. Buraki kroimy na mniejsze kawałki (można też użyć gotowych gotowanych na parze). W garnku w którym będzie gotowała się zupa wlewamy łyżkę oleju i podsmażamy garam masalę, czosnek, seler, imbir oraz pokrojone ziemniaki. Kilka minut podsmażamy. Wlewamy wodę do zakrycia.
Dodajemy sól. Gotujemy pod przykryciem ok. 10 minut. Po 10 minutach dodajemy kiszone buraki, trochę zakwasu z kiszonych buraków oraz jabłko. Gotujemy do 10 minut. Całość miksujemy na krem. Podajemy z prażonym słonecznikiem, prażonymi orzechami laskowymi, tymiankiem.