Zupa warzywna z czerwonym kimchi

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **zupa**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

- buraki średnie gotowane na parze - 2 szt.
- seler korzeń - 1/2 szt.
- pietruszka korzeń - 1 szt.
- kapusta biała lub czerowona - 1/4 szt.
- marchew - 2 szt.
- por - 20 cm
- ziemniaki - 2 szt.
- śliwka suszona - 2 szt.
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżeczka
- kimchi czerwone - 1/2 słoik
- fasola czerwona - 1 słoik
- czosnek - 2 ząbek
- ziele angielskie - 3-4 szt.
- liście laurowe - 2-3 szt.
- oliwa z oliwek - 2 łyżka
- natka pietruszki - 2 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraki, seler, ziemniaki kroimy w kostkę. Resztę warzyw obieramy i siekamy. Na rozgrzanej na średnim ogniu oliwie dusimy posiekane warzywa: marchew, por, pietruszkę i czosnek. Dusimy kilka minut. Następnie dodajemy buraki, posiekaną kapustę i zalewamy wodą. Dodajemy przyprawy. Gotujemy ok.10 minut. Fasolę odcedzamy i dodajemy do zupy wraz z kimchi. Na koniec doprawiamy koncentratem pomidorowym. Posypujemy natką.