Zupa z czerwoną kapustą i burakami z octem jabłkowym z dymnym posmakiem

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **zupa**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

- czerwona kapusta - 1/4 szt.
- buraki - 2 szt.
- seler - 1 plaster
- marchewka - 1 szt.
- por - 10 cm
- cebula - 1 szt.
- wędzone śliwki - 4 szt.
- wędzona gruszkach (jeśli masz) - 1 szt.
- olej do smażenia - 50 ml
- koncentrat pomidorowy - 4 łyżeczka
- czosnek - 3 ząbek
- lubczyk lub tymianek świeży - do smaku
- liść laurowy - 2 szt.
- ziele angielskie - 3 szt.
- ocet jabłkowy - 2 łyżka
- cukier - szczypta
- grzanki - trochę
- fasola z puszki - 1 opakowanie
- ziemniaki - 3 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Warzywa obieramy, kapustę szatkujemy, buraki i seler tniemy w paseczki, marchewkę w pół talarki a ziemniaki i cebulę w kostkę. Do garnka wlewamy wodę. Dodajemy liść laurowy, ziele angielskie i kilka gałązek lubczyku lub tymianku - zagotowujemy. Kiedy zacznie wrzeć dodajemy ziemniaki i sól. Gotujemy. W tym samym czasie rozgrzewamy patelnię z olejem i szklimy cebulę z czosnkiem. Następnie dodajemy marchew, buraki oraz seler

i por. Dodajemy pocięte wędzone śliwki i gruszkę (całą). Warzywa dusimy na średnim ogniu ok 10 minut mieszając od czasu do czasu. Następnie dodajemy zawartość patelni do gotujących się ziemniaków, wrzucamy poszatkowaną kapustę czerwoną i gotujemy ok 10 minut. Doprawiamy octem jabłkowym, szczyptą cukru oraz chwilkę przesmażonym na oleju koncentratem pomidorowym. Mieszamy i gotujemy chwilkę. Podajemy z jogurtem, natką, koperkiem i grzankami z żytniego chleba na zakwasie.