




Zupa z pieczonych buraków

 Na widelcu

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

buraki - 1 kg

kminek - 1 łyżeczka

bulion eko - 1 kostka

olej arganowy - 1 łyżeczka

czosnek - 2 ząbek

makaron - 1 garść

cebula czerwona - 1 szt.

pieprz, sól - do smaku

Dodatkowe info:

Ilość wody, którą dodajemy do zupy zależy od naszych upodobań. Jeśli chcemy mieć gęstą i kremową, wystarczy zalać do poziomu warzyw. Im bardziej rzadka ma być tym więcej powinniśmy jej dodać. Średnio gęsta zupa to dwukrotnie więcej wody.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraki dokładnie myjemy, przekrawamy w ćwiartki. Cebulę obieramy, kroimy w ćwiartki. Razem z pokrojonym czosnkiem kładziemy na brytfankę i pieczemy przez 20 minut.

KROK 2: Zalewamy ponad poziom warzyw wodą.

KROK 3: Blenderujemy wszystko, dodajemy przyprawy do smaku. Gotujemy makaron i razem z nim podajemy zupę. Smacznego!