



przepisy.pl

## Różowa zupa buraczkowa z pajęczyną



### Składniki:

- buraki - 4 sztuki
- Rosół z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr** - 1 sztuka
- ziemniaki - 2 sztuki
- gęsta śmietana - 4 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 90 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Buraki umyj, zawiń w folię i upiecz w 160 stopniach przez 1 godzinę.
2. Po tym czasie ostudź je lekko, obierz, rozdrobnij i przełóż do garnka.
3. Dodaj pokrojonego ziemniaka, wlej litr gorącej wody, dodaj kostkę Knorr i gotuj wszystko aż zmięknie.
4. Po tym czasie zupę zmiksuj na gładki krem i przelej na talerz.
5. Namaluj wzorek pajęczyny. Na środku nałóż łyżką gęstą śmietaną. Wykałaczką rozciągnij śmietankę tak aby powstała pajęczyna.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)