



przepisy.pl

Zupa krem buraczany pachnący ziołami

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- buraki średnie - 5 sztuk
- cebula czerwona - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- marchew - 1 sztuka
- cukier brązowy - 10 gramów
- sok z 2 cytryn
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 0.5 łyżek
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- olej do smażenia
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- woda - 1 litr
- śmietana do dekoracji

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj buraki i osusz, następnie zawiń w folię aluminiową i upiecz w piecu rozgrzanym do 180C°.
2. Cebulę pokrój w piórka, czosnek i marchew w plastry, przesmaż pokrojone składniki w garnku.
3. Kiedy się zarumienią dodaj cukier, liście rozmarynu, majeranek i lekko z karmelizuj warzywa z ziołami, zalej wszystko wodą i dodaj Kostki Knorr, gotuj do zmięknięcia warzyw.
4. 4 buraki ostudź, obierz i pokrój w kostkę, dodaj do zupy. Ostatniego buraka zetrzyj na tarce.
5. Zmiksuj zupę przetrzyj przez sito, dopraw do smaku pieprzem i sokiem z cytryny. Podawaj z kleksem śmietany i z tartymi burakami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl