



przepisy.pl

Zupa krem z buraków



Składniki:

- buraki - 400 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- ziemniaki - 150 gramów
- śmietana 36% - 100 mililitrów
- masło - 1 łyżka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- woda - 1 litr

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Buraki oraz ziemniaki pokrój w kostkę i przesmaż w garnku na maśle.
2. Żeby uzyskać aromatyczny bulion o bogatym smaku, warzywa zalej litrem wody i dopraw kostkami Knorr. Całość zagotuj. Warzywa gotuj do miękkości a następnie zmiksuj na gładki krem.
3. Śmietanę ubij na sztywno. Gotową zupę nalej do talerzy i udekoruj odrobiną śmietany.

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