



przepisy.pl

Zupa z buraczków po francusku

 15 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- 2 kostki rosołu z kury Knorr - 2 sztuki
- 4 obrane i pokrojone w kostkę buraki.
- 300 ml śmietany 36%
- sok z 1 cytryny
- 1 mini kostka przyprawowa Pietruszka Knorr - 1 sztuka
- 1 łyżka posiekanej mięty
- 5 ugotowanych i pokrojonych w kostkę ziemniaków
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. To nie będzie barszcz czerwony z krokietem, ani barszcz ukraiński, ani nawet pyszna botwinka. Panie i panowie - przed wami francuski sposób na polskie buraki!
2. Zagotuj 1,5 litra wody. Wrzuć 2 kostki Rosołu z kury Knorr, gotuj minutę, mieszając. Teraz włóż buraki, gotuj 10 minut, aż będą miękkie. Wtedy wlej śmietanę i sok z cytryny, zagotuj i zmiksuj. Ponownie podgrzej, dodając pokruszoną kostkę pietruszkową i zioła. Przypraw solą i pieprzem, wymieszaj. Na dnie talerzy ułóż ziemniaki, zalej je zupą i podawaj.

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