



przepisy.pl

## Zupa z czerwonych buraczków z ziemniakami



### Składniki:

- czerwone buraki - 0.5 kilogramów
- ziemniaki - 1 kilogram
- woda - 2 litry
- cukier - 2 łyżki
- ocet - 2 łyżki
- sól do smaku - 1 sztuka
- śmietana 30% - 0.5 szklanek
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 2 sztuki
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 łyżka

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



60 minut



3 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obieram i gotuję w osolonej wodzie. Następnie odcedzam i ubijam.
2. Kostki rosółowe rozpuszczam w 2 litrach wody. Garnek stawiam na ogień. Buraki obieram, myję i kroję w półplasterki. Dokładam do rosółu. Gdy zacznie wrzeć dodaję ocet, cukier i gotuję całość ok. 40 - 45 minut.
3. Gdy buraczki są już miękkie ściągam garnek z ognia, zabelam zupę śmietaną i doprawiam do smaku przyprawą w płynie i solą.
4. Zupę podaję z ziemniakami i burakami. Uwielbiam gdy ma taki lekko słodkawy smak. Smacznego

---

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)