

Zupa krem z czerwonego buraka z nutą pożeczki



Składniki

1-2 kg - Buraki
2-2.25 l - Woda
200 ml - Karmelizowane
pożeczki
2 szczypta - Sól
1 szczypta - Chilli
3 szczypta - Pieprz
4-5 łyżka - Ocet
100 ml - Śmietana 18%
1 szczypta - Cukier

Opis wykonania

Zupa w sam raz na zimne wieczory.

Zachowuje ostrość i wyrazistość a zarazem na końcu zostaje słodycz co wspaniale się łączy, dając niespotykany smak.

Buraki obieramy, kroimy na drobne kawałki żeby szybciej się ugotowały, gotujemy na średnim ogniu aby wywar nie zrobił się koloru "rudego", w między czasie zajmujemy się pożeczkami.

Ja je karmelizuje w garnku z cukrem żeby uzyskać jak najwięcej smaku, ale można również po prostu wlać z nich sok.

Po ugotowaniu buraków, odlewamy część wody. (Zależy czy odparowała czy nie) ja lubie gdy jest mało wody wtedy jest więcej smaku buraka.

Następnie dodaje karmelizowane pożeczki, sól, pieprz, troszkę chilli, i octu.

Blenduje całość w garnku.

Próbując, doprawiam do smaku jaki mi odpowiada i dodaje śmietany aby dać zupie kremowego smaku i ładnego koloru. I całość pod gotowuje około 10-15min.

Na koniec zostawiam do wystygnięcia.

Podaje na gorąco z łyżką śmietany gęstej na środku jako przystrojenie.