

krem z buraków



Składniki

3 duże lub 4 średnie szt. -
Buraki

1 średnia/duża szt. -

cebula czerwona

2 szt. - czosnek ząbki

600 ml - mleko kokosowe

1 łyżeczka - sól

kilka gałązek szt. -

kolendra/pietruszkę

wdg. uznania szt. - opcja -

szczypiorek, młody burak

coś żeby chrupało

trochę g - pestki granatu,

lubię również dynię dodac

1 szt. - pieprz i inne

przyprawy

Opis wykonania

Sory za fotkę, nie myślałem o konkursie kolor normalnie ciemniejszy ale dodane były tu też młode buraki więc kolor trochę chłodnikoy + moje dodatki

Buraki upiec i obrać, pokroić na małe kawałki. Czosnek posiekać i podsmażyć z cebulką zalewając później mlekiem kokosowym dodając buraków i przyprawy (teraz też można dodać młode buraki jak ktoś lubi) gotować kilka minut (na średnim ogniu) zdjąć zmiksować dodać limonkę przed podaniem dosypać na talerz kolendrę (lub pietruszkę) i pestki dyni/ granata kto co ma