

Zupa krem z buraków oraz kiełkami lucerny.



Składniki

2kg. buraków czerwonych
3 średniej wielkości
marchewki
2 średniej wielkości
pietruszki
2 słodkie jabłka
1 duża cebula czosnkowa
5 ząbków czosnku
100g. masła
250ml. czerwonego wina
3l. bulionu drobiowego
100ml. śmietany 18%
kiełki lucerny, zielona
cebulka
3 łyżki świeżego
posiekanego majeranku
sól, pieprz do smaku

Opis wykonania

podana z grzankami. Polecam.

Buraki szorujemy pod bieżącą zimną wodą, przekładamy do garnka, zalewamy wodą, lekko solimy. Buraki gotujemy do miękkości, obieramy, kroimy w dużą kostkę. Cebulę obieramy, kroimy w piórka. Marchewkę, pietruszkę, obieramy, kroimy w plasterki. Z jabłek usuwamy pestki, kroimy w ósemki. W szerokim rondlu rozgrzewamy masło, wrzucamy cebulę lekko podsmażamy, dodajemy marchewkę, pietruszkę, oraz jabłka. Wlewamy wino. Dusimy warzywa pod przykryciem ok. 15min. Po czasie dodajemy buraki, czosnek, wlewamy bulion. Zagotowujemy, miksujemy blenderem na gładki krem, doprawiamy do smaku, wrzucamy posiekany majeranek, wlewamy śmietanę. Gasimy płomień, sprawdzamy smak. Zupę rozlewamy na talerze, dekorujemy kiełkami lucerny, oraz posiekaną zieloną cebulką, podajemy z grzanką. SMACZNEGO.