



Krem z buraków z serem feta

Autor: Ania321

Osób: 4

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Buraki i ziemniaka obrać oraz pokroić w kostkę.

Krok 2

Marchewki i pietruszkę pokroić w plasterki.

Krok 3

Cebulę pokroić w kostkę. Wrzucić na rozgrzaną oliwę i zeszklić.

Krok 4

Następnie dodać pokrojone warzywa. Zalać wszystko rosołem, dodać liście laurowe. Gotować około 30-35 minut. Przyprawić pieprzem i solą.

Krok 5

Zmiksować zupę na gładki krem.

Wskazówki

Podawać z pokrojonym w kostkę serem feta.

Składniki:

60 dag buraków czerwonych

1 ziemniak

1 pietruszka

2 marchewki

1 cebula czerwona

2 łyżki oliwy z oliwek

1 l rosołu

1 opak. sera fety

2 liście laurowe

Sól do smaku

Pieprz czarny