



Zupa krem z buraków

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie:

Ziemniaki oraz buraki obierz, umyj i pokrój w kostkę. Cebulę obierz i posiekaj. Imbir obierz i zetrzyj na tarce. W garnku rozgrzej olej i zeszklij cebulę, dodaj imbir i chwilę podsmaż. Dodaj ziemniaki oraz buraki i zalej wrząca wodą (wody tyle, aby pokryły warzywa). Gotuj pod przykryciem na wolnym ogniu przez ok. 20 min. Zmiksuj na gładko przy pomocy blendera i dopraw do smaku solą, pieprzem oraz octem balsamicznym. Ponownie podgrzej i rozlej do miseczek. Zabeliż supeł śmietanką, udekoruj kiełkami, czarnuszką oraz oliwą truflową i podawaj. Smacznego!

Składniki:

600 g buraków upieczonych lub ugotowanych

200 g ziemniaków

1 cebula

1 łyżka oleju roślinnego

ok. 2 cm kawałek korzenia imbiru

ocet balsamiczny

sól

pieprz

Dodatki:

śmietanka UHT Łaciata 18 %

kiełki buraka liściowego

czarnuszka

oliwa truflowa