



Zupa z pieczonych buraczków czerwonych

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zupa z pieczonych buraczków czerwonych to danie pyszne i smaczne. Zupa jest bardzo prosta w przygotowaniu. Warto wypróbować ten przepis.

Przygotowanie

Krok 1

Buraki obieramy i kroimy w małą kostkę. Cebulę obieramy i kroimy w plasterki. Czosnek obieramy ze skórki.

Krok 2

Przygotowujemy naczynie żaroodporne: smarujemy je olejem, a następnie umieszczamy w nim w kolejności od spodu ku górze: buraki, cebulę i czosnek. Przyprawiamy solą i pieprzem. Naczynie umieszczamy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni i pieczemy do momentu, kiedy buraki będą miękkie.

Krok 3

Warzywa z piekarnika miksujemy i łączymy z bulionem. Gotujemy.

Krok 4

Następnie zupę dekorujemy śmietanką Łaciatą i liśćmi bazylii.

Danie: **Zupy,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 800 g buraków
- 1 cebula
- 5 ząbków czosnku
- 5 łyżek oleju
- 1,5 l naturalnego bulionu warzywnego
- 1 szklanka Śmietanki Łaciatej 12%
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 5 liści bazylii