

TEMAT: Jak zrobić szybką zupę z użyciem zaprawionych buraków?

Witam Kochani. Dzisiaj przepis na zupę z buraków, taką wygodną, błyskawiczną i naturalną zarazem. Najpierw oczywiście musicie zrobić zapasy, żeby ją wypróbować a w zimne dni takie rozgrzewające danie przyda się idealnie.

Do garnka wlewamy wodę i wkładamy porcję rosołową lub inne dowolne mięso. Ja dałam szyjkę od indyka. Może nie wygląda atrakcyjnie, ale uwierzcie mi, to szyjka od naszego indyka z wolnego chowu.



Szykujemy także:

- około 5 średnich ziemniaków pokrojonych w kostkę
- cebula w całości, wcześniej opalona na ogniu dla wydobywania aromatu
- 1-2 liście laurowe
- 3 ziarna ziela angielskiego
- parę ziarenek pieprzu
- 1 łyżka cukru białego lub trzcinowego
- 1 łyżeczka majeranku, oregano, zioła prowansalskie
- 1 łyżka octu
- parę ząbków czosnku (lub jak ktoś nie lubi nie musi dodawać)
- sól, pieprz do smaku
- można też dodać kostkę rosołową
- i oczywiście dwa lub trzy słoiczki buraczków, ja mam jedynie tarte, ale przynajmniej nie trzeba potem dużo gryźć ☺



A to nasza włoszczyzna



Którą należy obrać, zachowując przy tym zasady bezpieczeństwa.



Następnie warzywa płuczemy i kładziemy na deskę.



Szykujemy sobie dwie miski. Warzywa kroimy w kostkę. Do jednej miski wsypujemy ziemniaki, a do drugiej pozostałe te twardsze.



Po co najmniej godzinie gotowania mięsa wrzucamy do garnka warzywa wymagające dłuższego gotowania, czyli marchewkę, pietruszkę i seler.



Po mniej więcej pół godzinie, dodaję ziemniaki pokrojone w kostkę.
Przyprawiam pieprzem, oregano, majerankiem i ziołami prowansalskimi.



Po 15 minutach dodaję buraczki ze stoików. Ja użyłam dwóch. Chociaż można np. trzech.



Jeżeli stwierdzimy, że czegoś zupie brakuje, możemy dodać troszkę octu, soli i cukru.
Ważne jest też, by gotować na wolnym ogniu, by nam zupa buraczana nie ściemniała.



No i cóż mam życzyć?

Jedynie smacznego!!!