

## Zupa buraczkowa



### MAŁGOSIA R



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>woda</b>	3 litry
<b>buraki czerwone</b>	5-6 sztuk
<b>cebula biała</b>	1 sztuka
<b>marchew</b>	1-2 sztuki
<b>żeberka wieprzowe</b>	0,5 kg
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	5 łyżeczek
<b>ocet</b>	1 łyżka
<b>sól do smaku</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku
<b>przyprawa uniwersalna</b>	2 łyżeczki
<b>śmietana 18 proc</b>	5 łyżek
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2 sztuki
<b>ziele angielskie</b>	2 ziarenka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Do garnka wlewamy wodę i wstawiamy ją na średni płomień gazu. Dodajemy opłukane żeberka i doprowadzamy do wrzenia. W międzyczasie obieramy ziemniaki i kroimy je w grubą kostkę. Buraczki obieramy i 2 kroimy w kostkę, a pozostałe ścieramy na tarce na grubych oczkach razem z marchewką. Cebulę kroimy w kostkę.

- KROK 2 Gdy wywar wrze dodajemy do niego najpierw ziemniaki i cebulę. Gotujemy 10 minut. Po tym czasie dodajemy pozostałe warzywa, łyżkę octu, majeranek oraz liść laurowy i ziele angielskie. Gotujemy na niewielkim ogniu około godziny, po tym czasie należy sprawdzić czy warzywa w zupie oraz mięso są ugotowane.
- KROK 3 Gdy warzywa i mięso są miękkie zupę doprawiamy wegetą, solą i pieprzem. W osobnej misce umieszczamy śmietanę, dodajemy do niej odrobinę wody i dokładnie mieszamy. Następnie do miski ze śmietaną po chochelce wlewamy gorącą zupę ( płynną część) ciągle mieszając. Następnie śmietanę z połączoną zupą wlewamy do garnka. wszystko dokładnie mieszamy. Jeśli zupa tego jeszcze wymaga to doprawiamy do smaku.