

Zupa ziemniaczano - selerowa z chrzanem



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szklanki obranych i pokrojonych w drobną kostkę ziemniaków	2
szklanki obranego i pokrojonego też w kostkę selera korzeniowego	1/2
mały korzeń pietruszki, też obrany i pokrojony w kosteczkę	1
kawałek pora ok. 5 cm, tylko biała część	1
łyżeczki masła	2
szklanki śmietany 18%	1/2
łyżeczki mąki (niekoniecznie)	1/2
czubata łyżka drobniutko startego świeżego chrzanu skropionego 1 łyżeczką soku z cytryny (można wykorzystać gotowy chrzan ze sło	1
Liść laurowy suszony Prymat	2-3
ziarenka ziela angielskiego	4
nieduże buraczki ćwikłowe	3
nieduża cebulka	1
łyżka posiekanych drobno listków naci selera	1
łyżka octu balsamicznego	1
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku:
sól	do smaku:
cukier	1/4 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kremowa biała zupa z czerwonymi, chrupiącymi buraczkami - smaczna i efektowna...doskonała na co dzień i na małe przyjęcie...

Buraczki wyszorować, zawinąć w folię aluminiową i upiec w piekarniku (ok. 30-40 min, 180st.C) albo ugotować w całości, przestudzić, obrać ze skórki i pokroić w tzw. zapałkę, można też zetrzeć na tarce jarzynowej o dużych oczkach. Przełożyć do miseczki, odrobinę posolić, dodać cukier, ocet balsamiczny, posiekaną w drobną kosteczkę cebulkę i posiekaną nać selera, wymieszać, odstawić do lodówki na czas gotowania zupy. Ziemniaki, seler, pietruszkę i kawałek pora zalać wrzątkiem, tylko tyle aby warzywa były przykryte. Dodać masło, ziele angielskie i liście laurowe, gotować na małym ogniu aż warzywa będą zupełnie miękkie. Następnie wyjąć przyprawy, dodać samą lub rozrobioną z mąką śmietanę, chrzan, zagotować, zmiksować, doprawić solą i pieprzem i dolać ew. trochę wody jeśli będzie zbyt gęsta, ale ma być zawieszista i kremowa. Na środku talerza ułożyć stosik buraczków, dookoła nalać gorącą zupę. Kontrast kolorów, smaków i faktury składników ładnie wygląda i świetnie smakuje.