

## Zupa z boćwiną i kapustą pekińską



### ASERET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kapusta pekińska</b>	50 dag
<b>burak korzeniowy</b>	2 średnie szt
<b>cebula</b>	1 duża szt
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>śmietana</b>	125 - 190 ml
<b>fasolka szparagowa</b>	10 - 15 dag
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>boćwina</b>	30 dag
<b>lubczyk</b>	1/2 gałązki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki umyć, oczyścić, opłukać. Cebulę obrać, opłukać. Kapustę pekińską oczyścić z zewnętrznych liści, umyć wraz z liśćmi boćwiny, magi i selerem naciowym. Buraki i cebulę poszatkować na tarce do warzyw. Warzywa liściaste drobno pokroić. Zagotować 5 - 6 szklanki wody z dodatkiem soli i masła, do wrzątku włożyć wszystkie przygotowane warzywa, ugotować je do miękkości (ok. 12 - 15 minut). Odstawić, zakwasić sokiem z cytryny - do smaku, dodać rozarty z odrobiną soli i łyżeczką cukru czosnek i śmietanę. Przyprawić do smaku solą, cukrem i ew. sokiem z cytryny. Dodać oddzielnie ugotowaną fasolkę. Wyporcjować na talerze, wkładając do każdej porcji 1 jajo ugotowane na twardo i pokrojone w cząstki. Podawać z ziemniakami.