

ANIA STARMACH

Krem z buraków z jabłkiem

Co kupić?

- 6 buraków
- 3 jabłka
- 2 łyżki miodu
- 100ml śmietanki kremówki
- 500ml bulionu warzywnego
- świeży tymianek
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Buraki owiń w folię aluminiową i wstaw na 2 godziny do piekarnika o temperaturze 170 stopni. Po tym czasie obierz je ze skórki i pokrój w dużą kostkę.
2. Jabłka obierz, pokrój w kostkę, skarmelizuj na patelni, dodając miód i tymianek.
3. Bulion (przepis znajdziesz tutaj) i śmietankę podgrzej.
4. Do kielicha blendera wrzuć buraki i jabłka, dodaj bulion, zmiksuj. Masę przelej do garnka, dodaj śmietankę, dopraw do smaku solą i pieprzem.