

Zupa z soczewicy z buraczkami

Dziś pomysł był zupełnie inny. Miał być barszcz ukraiński. Ale z braku fasoli oraz posiadania przeświadczenia, że barszcz wymaga dużego wkładu pracy nastąpiła modyfikacja pomysłu. Trochę z lenistwa powstała zupa, która obroniła się smakiem i myślę że na stałe zagości w moim menu.

Zupę z soczewicy z buraczkami ugotowałam na bulionie mięsnym drobiowym ale spokojnie możemy wykorzystać bulion warzywny.

Na około 1,5 l bulionu potrzebujemy: 2 średnie buraczki, garść drobnej soczewicy i świeży koper.

Buraczki kroimy w pół plastry. Wrzucamy do bulionu dodajemy łyżeczkę cukru i łyżkę soku z cytryny. Gotujemy około 40 minut. Ja wolę twardsze buraczki ale jeśli lubicie bardziej miękkie, możecie pogotować chwilę dłużej. Po tym czasie dodajemy soczewicę i gotujemy jeszcze 10 min. Zupę podajemy z dużą ilością posiekanego koperku.

Zupa warta zainteresowania. Smacznego

