Krem z buraków z jabłkiem i chrzanem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 min
Liczba porcji: 8
Czas gotowania: 20 min

Użyte akcesoria :

- nóż
- tarcza

Przygotowanie :

Krok 1 - Buraki i jabłko obrać, podzielić na mniejsze kawałki. Czosnek obrać.

Krok 2 - W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę stroną do ścierania. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy. Zetrzeć buraki i jabłko – wkładać kawałki buraków i jabłka do otworu pokrywy tarczy, w miarę potrzeby użyć popychacza. Czas 35 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę tarczy, usunąć tarczę i trzpień, przełożyć warzywa do innego naczynia. W dzbanku umieścić nóż, włożyć buraki i jabłko, dodać czosnek, sól, cukier i pieprz. Wlać wywar z warzyw. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować zupę – temperatura 100˚C, czas 20min, prędkość 1.

Krok 4 - Przez otwór w pokrywie dodać chrzan i ocet. Zamknąć zaślepkę i zmiksować zupę – czas 1 min, obroty 8.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić zupę.

Krok 6 - Zupę podawać w bulionówkach, z dodatkiem śmietanki, posypaną pestkami słonecznika i dyni.

Wskazówki :

Zupę można posypać również posiekanym koperkiem lub szczypiorkiem. Potrawa może być serwowana na zimno i na ciepło.