

Zupa buraczkowa z uszkami z kapusta i grzybami

Zupa buraczkowa z uszkami – tradycja w nowoczesnym wydaniu

Aromatyczna **zupa buraczkowa z uszkami** to prawdziwa uczta dla podniebienia. Przygotowanie rozpoczynamy od obrania i pokrojenia ziemniaków w równą kostkę. Marchewkę ścieramy na tarce o średnich oczkach i umieszczamy w garnku razem z ziemniakami. Dodajemy **liść laurowy i ziele angielskie** oraz 6 kostek rosołowych Knorr, które nadadzą głębi smaku.

Dla kogo?

Ta rozgrzewająca [zupa](#) idealnie sprawdzi się dla całej rodziny, szczególnie w chłodne dni. Połączenie delikatnego smaku buraków z wyrazistym aromatem grzybów w uszkami zadowoli zarówno miłośników tradycyjnej kuchni, jak i osoby poszukujące nowych doznań kulinarnych.

Na jaką okazję?

Zupa buraczkowa z uszkami to doskonały wybór na świąteczny stół, ale również na niedzielny obiad rodzinny. Jej intensywny kolor i bogaty smak sprawią, że stanie się ona główną atrakcją każdego posiłku.

Czy wiesz, że?

Buraczki marynowane przygotowane samodzielnie i zamknięte w słoikach na zimę nadają zupie wyjątkowego charakteru. To właśnie one są sekretem intensywnego koloru i głębokiego smaku tej potrawy.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić smak zupy dodając pod koniec gotowania **starty ząbek czosnku** oraz szczyptę kwasku cytrynowego, który podkreśli smak buraków. [Uszka](#) z kapustą i grzybami dodajemy na sam koniec, tuż przed podaniem, aby zachowały swoją idealną konsystencję.