

Krem z malinami

data aktualizacji: 2019.07.12 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 kg buraków
- 1 l bulionu warzywnego
- 2-3 ząbki czosnku
- 150 g malin
- 1 łyżka masła
- kilka gałązek tymianku
- sól, pieprz
- kozi ser lub ricotta

Przygotowanie:

Buraki umyć i osuszyć, zawinąć w folię aluminiową i piec przez 1,5 godz. w piekarniku rozgrzanym do 180°C. Na masle podsmażyć rozgniecione ząbki czosnku, tymianek, dodać upieczone, obrane i pokrojone buraki, maliny oraz bulion. Całość gotować przez 15 minut i zblendować na gładki krem. Doprawić solą i pieprzem. Przed podaniem posypać serem kozim lub ricottą.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32666-krem-z-malinami>