

# B jak Buraczkowa zupa z jabłkiem



## Składniki

- Burak obrany i pokrojony w plastry: 80 g
- Ziemniaki: 30 g
- Marchewka: 30 g
- Delikatny kurczak Gerber: 2 łyżki
- Masło: 1 łyżeczka
- Woda: ½ szklanki
- Sok z wyciśniętej i sparzonej cytryny
- Jabłko: ½ małej sztuki
- Kaszka manna: 1 łyżeczka

## Przybory kuchenne

- nóż, deska do krojenia, piekarnik, rondel, mikser

## Sposób przygotowania

- Umyte i obrane warzywa gotujemy przez około 15 minut.
- Następnie wsypujemy kaszkę mannę i gotujemy na wolnym ogniu przez około 4 - 5 minut.
- Pod koniec gotowania dodajemy kilka kropli soku z cytryny oraz Delikatnego kurczaka Gerber.
- Po zagotowaniu zupkę miksujemy, a pod koniec miksowania dodajemy masło.
- Jabłko obrane i wydrążone z gniazd nasiennych pieczemy w temperaturze 160°C przez około 15 minut, po czym przecieramy przez sitko.
- Przetarte jabłko dodajemy do zupki w formie „kleksów”.