



1 kg młodych buraczków
kawałek świeżego imbiru
4 łyżeczki [kostki rosółowej mięsnej](#) lub [warzywnej](#)
szklanka śmietany
sól, pieprz
woda

- buraczki włożyć do naczynia miksującego i rozdrobnić – 10 s, obr. 7
- dodać kostkę rosółową, 1 litr wody, gotować – 15 min, obr. 2, temp. 90 st.
- wlać śmietanę, zmiksować – 30 s, obr. 10
- doprawić solą i pieprzem, wlać do talerzy, udekorować startym na tarce imbirem

Uwaga:

Będziemy mieli pewność, że zupa jest bezglutenowa, jeśli użyjemy śmietany bez żadnych dodatków (zagęstników itp.) oraz kostki rosółowej i mączki ryżowej wykonanych samodzielnie.