

# DELIKATNA ZUPKA BURACZKOWA

## ♥ ZUPY

4 buraczki  
2 średnie marchewki  
korzeń pietruszki  
2 ziemniaki  
ząbek czosnku  
niewielki kawałek selera, por  
1 łyżka soku z cytryny  
łyżeczka masła / oleju  
natka pietruszki  
0,5 łyżeczki soli himalajskiej, kurkumy  
2 ziarenka ziela angielskiego, liść laurowy



Nieobrane buraczki gotuj do miękkości. W zależności jak je Twoje dziecko tak pokrój poszczególne warzywa (ziemniaki, marchewkę, por, pietruszkę, seler). Ja połowę warzyw kroję w kostkę, a połowę ścieram na tarce. Czosnek wyciśnij przez praskę. Wszystkie pokrojone składniki wrzuć do gotującej się wody. Przypraw. Gotuj do miękkości marchewki i ziemniaków. Wrzuć pokrojone buraczki i dodaj sok z cytryny, aby buraczki nie straciły koloru. Pod koniec gotowania dodaj drobno posiekaną pietruszkę i łyżeczkę masła lub oleju.