



Свекольник с имбирем



Ингредиенты

°Свекла в кубиках "На пару"	1 банка (300г)
°Уксус	1 ст. л.
°Корица	1/2 ч. л.
°Кардамон	1/2 ч. л.
°Сельдерей	1 стебель
°Лук зеленый	3 перышка
°Лук красный	1 шт.
°Имбирь (корень)	1 шт. (100 г)
°Имбирь молотый	1/2 ч. л.
°Масло оливковое	2 ст. л.
°Гвоздика молотая	1/2 ч. л.
°Соль	по вкусу

Способ приготовления:



40 мин



4 порции



85 ккал

1. Лук мелко порубите и обжарьте его в кастрюле на оливковом масле.

2. Сельдерей нарежьте небольшими кусочками, добавьте его к луку и обжаривайте 7-8 минут.

3. Корень имбиря очистите и натрите на мелкой терке. Добавьте к овощам.

4. Корицу, кардамон, гвоздику, молотый имбирь и соль перемешайте и выложите в кастрюлю. Помешивая, прогрейте овощи несколько минут на небольшом огне.

5. 2/3 всей свёклы переложите в кастрюлю, влейте столько горячей воды, чтобы все овощи были покрыты жидкостью, и варите 10 минут.

6. Снимите кастрюлю с огня и измельчите овощи блендером. Снова поставьте на огонь, доведите до кипения, налейте уксус, посолите.

7. Разложите по тарелкам оставшиеся кубики свёклы, разлейте суп и посыпьте нарезанным луком.



Совет

Чтобы очистить имбирь, соскребите верхнюю кожицу ложкой или небольшим ножом.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>