



## ZUPA KREM Z PIECZONYCH BURAKÓW I GRUSZKI Z ŁOSOSIEM

czas przygotowania  
**90 MIN.**

liczba porcji  
**2**

poziom trudności  
**ŚREDNI**

### SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łoś wędzony na gorąco - 1 op.  
buraki – 4 sztuki (średniej wielkości)  
gruszka – 2 sztuki  
cebula – 1 sztuka (mała)  
świeży tymianek – 1 łyżeczka (posiekany)  
bulion warzywny – 0,4 l  
sok z buraków – 0,2 l  
oliwa – do smażenia  
sól, pieprz



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Buraki porządnie szorujemy pod bieżącą wodą i suszymy. Większe sztuki możemy śmiało przekroić na pół. Zawijamy je w folię aluminiową i układamy na blasze do pieczenia.
2. Piekarnik rozgrzewamy do temp. 200°C i pieczemy, aż buraki będą miękkie. Możemy się spodziewać, że nastąpi to po około 60 minutach, ale dla pewności sprawdzamy widelcem.
3. W trakcie pieczenia mamy czas, żeby zająć się przygotowaniem bulionu warzywnego. Skorzystajcie z ulubionego przepisu albo zapytajcie o radę kogoś, kto wzbudza u Was kulinarny respekt. Przy okazji pochwalcie się przepisem na nasz krem z buraków.
4. Obieranie upieczonych buraków to łatwizna – skóra praktycznie sama z nich schodzi. Nieco trudniejsza może się okazać walka z kolorem buraków na naszych dłoniach, dlatego polecamy rękawiczki. A obrane buraki kroimy w kostkę.
5. Gruszkę i cebulę też kroimy w kostkę. Z myślą o nich sięgamy po patelnię i rozpalamy pod nią średni ogień. Niech się nagrzej, bo zimna w niczym nam nie pomoże.
6. Wlewamy oliwę na patelnię i smażymy cebulę na małym ogniu, dopóki się nie zeszkli. Powinna nabrać złotego koloru i zacząć błyszczeć prawie tak samo, jak świąteczne dekoracje u sąsiada.
7. Do cebuli dodajemy pokrojone buraki i gruszkę. Smażymy wszystko kilka minut na małym ogniu, co chwilę mieszając. Czas smażenia poznamy po miękkości gruszki – chcemy, żeby była miękka.
8. Zawartość patelni przetrzucamy do garnka. Dodajemy połowę posiekanego tymianku, sok z buraków i bulion. Blendujemy na gładki krem, w międzyczasie doprawiając do smaku solą i pieprzem.
9. Krem z buraków podajemy w tych talerzach, które trzymamy na specjalne okazje. Na wierzchu układamy kawałki łososia MOWI i posypujemy resztą świeżego tymianku. Zrobiło się wystawnie – od razu widać, że to Święta. Smacznego!



O JAKOŚĆ TEGO PRZEPISU  
ZADBALIŚMY ZGODNIE  
Z WIELOWIEKOWĄ  
TRADYCJĄ – DBAJĄC  
O MOWI AŻ OD NARYBKU.