

Εύκολη Σούπα με Βραστά Λαχανικά

Αυτή η σούπα γίνεται με ρίζες της γης: Πατάτες, καρότα, παντζάρια και σελινόριζα. Παίρνει ένα τέλειο ροζέ χρώμα και επειδή τρώμε πρώτα με το μάτι και μετά με το στόμα. Φτιάξτε τη για πρώτο πιάτο, στα τραπεζώματα των φίλων σας! Θα κλέψει την παράσταση!

Υλικά

Βρασμένα λαχανικά: Πατάτες, καρότα, παντζάρια, σελινόριζα

Ελαιόλαδο

Ξύδι

Αλάτι, πιπέρι

Κύμινο

3 κρητικά παξιμάδια

Εκτέλεση

Βράζεις σε μια μεγάλη κατσαρόλα τις πατάτες, τα καρότα και την σελινόριζα. Τα παντζάρια τα βράζεις σε διαφορετικό κατσαρολάκι, για να μην χρωματίσουν τα άλλα λαχανικά! Αν μπορείς να βράσεις τα λαχανικά σου στον ατμό, ακόμα καλύτερα! Στη συνέχεια, σουρώνεις τα βρασμένα υλικά, τα κόβεις σε μεσαία κομμάτια και τα ρίχνεις στο μπλέντερ, πριν κρυώσουν. Προσθέτεις μπαχαρικά: κύμινο, αλάτι, πιπέρι, λίγο λάδι και λίγο ξύδι. Βάζεις μπρος! Σε ένα-δυο λεπτά έχεις μια πηχτή, ροζ σκούρα σουπίτσα! Την σερβίρεις σε ένα βαθύ πιάτο, στον πάτο του οποίου έχει σπάσει 2-3 παξιμάδια (αντί για κρουτόν)



[ΔΕΣ ΚΙ ΑΛΛΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΤΟΥ ΕΥΤΥΧΗ ΕΔΩ](#)

Ακούστε και αυτό το σχετικό τραγούδι:

Η συνταγή και το τραγούδι είναι από το βιβλίο/CD Μουσικομαγειρέματα. [Δείτε το εδώ.](#)

ΔΕΣ ΤΟ ΒΙΝΤΕΟ ΜΕ ΤΗ ΣΥΝΤΑΓΗ