

Холодный свекольный крем-суп с горгонзолой

Ингредиенты

- Свекла - 1 шт
- Картофель - 1 шт
- Огурец - 1 шт
- Перепелиные яйца - 2 шт
- Сыр Горгонзола - 2 ст.л
- Йогурт - 200 г или кефир



Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

Свеклу и картофель очистить, нарезать крупными кусками, залить 300 мл кипятка и сварить до готовности. Не сливать бульон, все хорошо остудить.

2

Добавить в бульон нарезанный огурец и измельчить все блендером до получения пюре, посолить.

3

Пюре протереть через сито для однородной консистенции.



4

Разлить по тарелкам, круговым движением влить йогурт.



5

Украсить кусочками горгонзолы и половинками перепелиных яиц.



Приятного вам аппетита :)