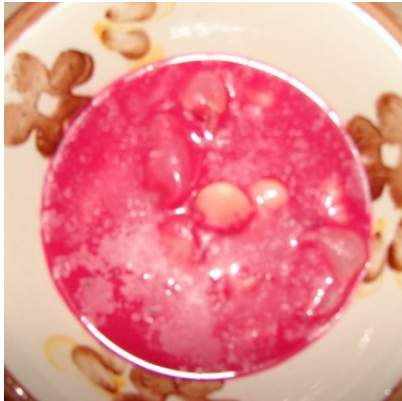


barszcz burakowy czysty na rosole



LIPKA02



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sól	do smaku
czosnek	2 zębki
Kwas burakowy	trochę
ziele angielskie	trochę
pieprz	do smaku
włoszczyzna	trochę
mięso wołowe	1/2 kg
cukier	szczypta
burak czerwony	1/2 kg
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki oczyścić pod bieżącą wodą, obrać, zetrzeć, zalać wrzącą wodą, dodać kwasu cytrynowego, kilka razy zagotować, odstawić. Gdy ostygnie, odcedzić, odcisnąć. Mięso i kości opłukać, zalać wodą, posolić, ugotować wywar, na dogotowaniu dodać oczyszczoną włoszczyznę pokrajaną na części, zrumienioną na płycie cebulę, przyprawy, wywar dogotować i odcedzić. Połączyć wywar z mięsa i buraków, dodać zakwas burakowy do smaku, sól, cukier do smaku (i roztarty czosnek). Podawać na talerzach lub w filiżankach. Przed wlaniem do filiżanek zebrać z barszczu tłuszcz. Do barszczu na talerzu podaje się uszka z różnorodnym nadzieniem, fasolę jasek, perłową ugotowaną osobną, ziemniaki.