

Barszcz czerwony na maślanke



JAGODA5913



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

składniki

buraki ćwikłowe	3 szt
ząbki czosnku	2 ząbki
Ziele angielskie całe Prymat	3 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
Pieprz czarny mielony Prymat	1,5 łyżeczki
maślanka	0,5 litra
woda zimna	1,5 litra
kostka rosołowa	1 szt

zaczepka

mąka pszenna	1 łyżka
śmietana 18 proc	3 łyżki
woda	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do garnka wlać maślankę i wodę.
- KROK 2 Buraczki umyć, obrać, pokroić w plastry.
- KROK 3 Dodać do maślanki i gotować chwilę.

- KROK 4 Po chili wyjąć buraczki , dodać liść laurowy, czosnek, ziele angielskie.
- KROK 5 Dalej gotować , dodać kostkę ,przyprawić do smaku solą i pieprzem.
- KROK 6 Zrobić zaczepkę z mąki , śmietany i wody .
- KROK 7 Wlać na gotujący barszcz.
- KROK 8 Zagotować , posypać koperkiem i podawać z ziemniakami, z uszkami lub grochem jaśkiem.