

## barszcz czerwony pełen parówek



### SZNYCEL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wołowina</b>	1/2 kg
<b>kostka rosołowa</b>	
<b>parówki</b>	2 sztuki
<b>cebula</b>	
<b>kapusta biała</b>	1/4 sztuki
<b>buraki</b>	4 sztuki
<b>koncentrat pomidorowy</b>	1 łyżka
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>ocet</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

przez godzinę gotuję wołowinę z 6 szklankami wody, kostką rosołową i laurowym liściem. W tym czasie gotuję w osolonej wodzie buraki razem ze skórką (około 30 minut). Po czym je obieram i kroję w kostkę. Szatkuję kapustę i razem z pokrojoną cebulą szklę na maśle. Miękką wołowinę kroję w kostkę. Do wywaru wkładam ponownie mięso, dodaję warzywa. Zupę zaprawiam koncentratem pomidorowym, octem i przyprawami do smaku i gotuję około 30 minut. Tuż przed końcem dodaję pokrojone w plasterki parówki.