

Barszcz czerwony z fasolą



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

buraki ćwikłowe	80 dag
fasola	40 dag
cebula	1 sztuka
marchewka	1 sztuka
pietruszką	1 sztuka
seler	5 dag
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
ziele angielskie	5 ziaren
sól	
pieprz	
ocet	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki myjemy, obieramy, kroimy w grube plastry. Zalewamy w 1,3 litra wody. Gotujemy 1 godzinę dodając marchew, pietruszkę oraz seler. Odcedzić od warzyw, dolać liść laurowy, ziele angielskie, ocet, doprawić solą i pieprzem. Fasolę zalewamy gorącą wodą, odstawiamy na 3 godziny i gotujemy do miękkości. Pod koniec gotowania barszczu dodajemy fasolę i gotujemy jeszcze razem parę minut.