

Barszcz czerwony z uszkami.*.



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Kwas buraczany

buraki	1 kg
chleb ciemny	1 kromka
czosnek	2 ząbki
pieprz czarny ziarnisty	
ziele angielskie	
liście laurowe Prymat	
cukier	

Barszcz

buraki	1/2 kg
marchew	2 szt.
pietruszka	1 szt.
seler korzeniowy	1/2 szt.
por	1 średni
cebula	2 szt.
prawdziwki	8 dag
sok z cytryny	1/2 cytryny
czosnek	2 ząbki
chrzan tarty	1 łyżeczka
liście laurowe Prymat	2 szt.
pieprz czarny mielony	3 ziarna

ziele angielskie całe

miód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zakwas: Buraki obrać, umyć i pokroić w cienkie plastry. Włożyć do słoja lub kamiennego garnka, dodać obrany czosnek, pieprz, ziele, listek i cukier. Zalać letnią przegotowaną wodą, tak aby przykryła buraki. Na wierzchu położyć kromkę razowego chleba. Słoj przykryć gazą i pozostawić w ciepłym miejsc 5-6 dnia. Przed użyciem przecedzić.

Barszcz: Buraki obrać, umyć i pokroić w plastry. Cebule obrać i przekroić. Warzywa oczyścić i opłukać. Wszystkie warzywa włożyć do garnka i zalać wodą. Dodać przyprawy, posolić i gotować na małym ogniu 30 min. Grzyby umyć, namoczyć na 8 godz. i gotować do miękkości w wodzie, w której się moczyły. Gdy grzyby i warzywa będą miękkie przecedzić oba wywary i połączyć. Dodać kwas buraczany w proporcji 1:1. Barszcz podgrzać, doprawić sokiem z cytryny lub winem, solą pieprzem oraz cukrem lub miodem. Tuż przed podaniem dodać chrzan i zmiążdżony czosnek. Podawać z uszkami.