

## Barszcz małorosyjski



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Składniki:

<b>żeberka wędzone</b>	800 gramów
<b>wędlina wędzona</b>	400 gramów
<b>marchewki</b>	4 sztuki
<b>pietruszka</b>	2 sztuki
<b>cebule</b>	2 sztuki
<b>por</b>	2 sztuki
<b>seler korzeniowy</b>	1 sztuka
<b>buraki czerwone</b>	2 sztuki
<b>pomidory</b>	3 sztuki
<b>Kwas burakowy</b>	1 szklanka
<b>mąka</b>	2 łyżki
<b>śmietana</b>	1 szklanka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mięsa i włośzczyzny ugotowałem bulion z dodatkiem wędliny. Ugotowane warzywa wyjąłem, mięso i kiełbasę również. Warzywa pokroiłem w kostkę. Kiełbasę w plasterki, a żeberka na mniejsze kawałki.

Kapustę poszatkowałem, uduśiłem w rondelku z pozłotą od bulionu. Następnie dodałem do tego mąkę, wymieszałem, rozprowadziłem bulionem.

Wszystkie składniki połączyłem z bulionem, gotowałem jeszcze kilka minut, dołożywszy miąższ z kilku pomidorów, pokrojonych i pozbawionych pestek oraz wlaniu szklanki kwasu burakowego. Przed podaniem zabieliłem śmietaną.

