

## Barszcz ukraiński



### M-A-D-Z-I-A



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	4 sztuka
<b>fasola Jaś</b>	2 szklanka
<b>koncentrat pomidorowy</b>	2 łyżka
<b>koncentrat z buraków</b>	3 łyżka
<b>śmietana 12%</b>	3/4 szklanka
<b>przyprawa do zup</b>	1 opakowanie
<b>kapusta włoska</b>	2 listek
<b>seler</b>	1/4 sztuka
<b>marchew</b>	1 sztuka
<b>rosół wołowy</b>	2 kostka
<b>czosnek</b>	2 ząbek
<b>koperek</b>	do smaku
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę wcześniej namoczoną ugotować. Buraki ugotować w osobnym garnku włoszczyznę (marchew, kapustę włoską, seler, ziemniaczki) dodać jak buraki będą na wpół miękkie). Do warzyw dodać rosół wołowy w zależności ile mamy wody. Na pół litra jedna kostka. Gdy fasola będzie miękka dodać ją do ugotowanych warzyw. Dodać także czosnek, pieprz, sól do smaku, przyprawić przyprawą do zup. Na koniec dodać rozrobioną z wodą śmietanę. Dla lubiących zieleninę polecam koperek do smaku.

