

## Barszcz ukraiński



### ILONA ALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>wołowina z kością</b>	25 dag
<b>włoszczyzna</b>	1 pęczek
<b>buraki</b>	20 dag
<b>koncentrat pomidorowy</b>	2 łyżki
<b>ziemniaki</b>	30 dag
<b>mąka pszenna</b>	1 łyżka
<b>kapusta biała</b>	15 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę perłową należy namoczyć na noc, następnie ugotować ją w tej wodzie, w której się moczyła. Mięso opłukać i gotować w wodzie do miękkości. Włoszczyznę wraz z burakami pokroić w zapałkę, pora w krążki, a ziemniaki i kapustę w kosteczkę. Do mięsa dodać warzywa oprócz pora i ziemniaków. Dodać przyprawy. Następnie po 15 minutach gotowania dodać pora i ziemniaki, gdy te będą miękkie dodać koncentrat, ugotowaną fasolę, zaprawić mąką wymieszaną ze śmietaną i dodać pieprz z solą.