

## Barszcz ukraiński



### PAULETTE17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>warzywa mrożone</b>	1 opakowanie
<b>brokuł</b>	1 szt.
<b>ziemniaki</b>	4 szt.
<b>kostka rosółowa</b>	2 szt.
<b>pietruszka zielona</b>	1 garść
<b>szynka wieprzowa</b>	300 gram
<b>barszcz czerwony</b>	2 łyżki
<b>por (biała część)</b>	1 kawałek
<b>ziele angielskie</b>	2 ziarenka
<b>sól do smaku</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku
<b>burak ćwikłowy</b>	1 starty
<b>śmietana</b>	2 łyżki
<b>czosnek ząbki</b>	2 szt.
<b>woda</b>	ok. 2,5 l.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso kroimy w kostkę i gotujemy ok. 30 min. Dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki, solimy 1 łyżkę. Gotujemy ok 15 min. Potem wrzucamy kostki rosółowe i resztę warzyw. Gotujemy aż ziemniaki będą miękkie. Na koniec siekamy pietruchę i wrzucamy do zupy. Gdy zupka trochę ostygnie zahartować śmietanę i wlać do zupy. Doprawiamy do smaku.