

## Barszcz ukraiński babci Ani



### PAULAC



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>buraki czerwone</b>	50 dag
<b>włoszczyzna</b>	1 opakowanie
<b>kapusta biała</b>	1/2 główki
<b>ziemniaki</b>	30 dag
<b>fasola Jaś</b>	1 szklanka
<b>śmietana 12%</b>	100 ml
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>koper świeży</b>	1/2 pęczek
<b>przyprawa do zup i potraw w płynie Kucharek</b>	1 liść
<b>ocet 10 %</b>	do smaku
<b>cukier</b>	do smaku
<b>sól</b>	do smaku
<b>Kucharek przyprawa uniwersalna</b>	do smaku
<b>liść laurowy</b>	2 szt
<b>kostka rosółowa</b>	2 szt
<b>ziele angielskie całe</b>	3 ziarna

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę zamoczyć na 12h.

Buraki i włoszczyznę obrać. Włoszczyznę (oprócz pora) pokroić na drobne kawałki. Do garnka wrzucić włoszczyznę, fasolę i buraki, zalać zimną wodą tak aby warzywa swobodnie pływały. Kapustę posiekać na drobne kawałki, dodać do garnka. Wrzucić liść laurowy, ziele angielskie, maggi i czosnek. Zagotować pod przykryciem. Kiedy wywar zacznie wrzeć wrzucić kostki rosółowe. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Kiedy buraki zaczynają być miękkie, wyciągnąć z zupy i pokroić w zapałkę. Wrzucić ziemniaki i pokrojone buraczki. Dodać ocet i cukier. Wsypać skrojony koper. Przyprawić kucharkiem i solą. Wlać śmietanę.