

Barszcz ukraiński z kiełbasą jałowcową



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

fasola Jaś	200 gramów
buraki	4 sztuki
kiełbasa jałowcowa	1 sztuka
prawdziwki namoczone	1 garść
Liść laurowy suszony To Naturalne	3 sztuki
Ziele angielskie całe Prymat	3 sztuki
ząbki czosnku	3 sztuki
pomidory krojone z puszki	1 sztuka
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
kapusta włoska	1 sztuka
cebula	1 sztuka
bulion warzywny	1.5 litra
ziemniaki	4 sztuki
marchewki	3 sztuki
pietruszka	1 sztuka
seler	1 kawałek
por	1 kawałek
koperek świeży	1 pęczek
masło klarowane	1 łyżka
Majeranek suszony Prymat	2 łyżki
śmietana 18%	0.5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę zalałem zimną wodą, odstawiłem na noc. Na drugi dzień ugotowałem ją w osolonej wodzie, aż była miękka (z listkiem laurowym i ziele angielskim).

Suszone prawdziwki ugotowałem w lekko osolonej wodzie (niewielka ilość). Cebulę i por pokroiłem w kostkę, zeszkliłem na klarowanym maśle, dodałem przeciśnięty przez praskę czosnek. Dodałem wszystkie warzywa pokrojone w kostkę. Całość przesmażyłem. Buraki zawinałem w aluminiową folię i piekłem w rozgrzanym do 180 stopni C piekarniku przez 90 minut.

Zagotowałem bulion, dodałem listek laurowy, ziele angielskie, szczyptę kminku i wszystkie przesmażone warzywa. Zagotowałem do miękkości warzyw. Dodałem pokrojone w kostkę buraczki, pokrojone w paski prawdziwki wraz z wodą w której się gotowały. Dodałem pomidory z puszki i koncentrat pomidorowy i ugotowaną fasolę. Kapustę włoską wcześniej poszatowaną dodałem do gotującej się zupy pod koniec gotowania. Całość doprawiłem solą, pieprzem, posiekany koperkiem, cukrem i octem. Kiełbasę pokroiłem w plasterki, które wrzuciłem do barszczu. Gotowałem jeszcze przez kilka minut. Na koniec zabieliłem śmietaną (można podać z keksem śmietany).