

barszcz z fasolą i grzybami

KRYCHA65



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki czerwone	1 kg
włoszczyzna	1 szt
fasola Jaś	0,5 kg
grzyby suszone	0,3 kg
cebula biała	1 szt
oliwa	3 łyżki
sól i pieprz	
liść laurowy	
ziele angielskie	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę i grzyby namoczyć w wodzie na całą noc. Następnego dnia wrzucamy do garnka fasolę i gotujemy do miękkości w międzyczasie wrzucając włoszczyznę. Po około 20 minutach wyjmujemy warzywa i wrzucamy obrane ćwiartki buraków. Po zagotowaniu dodajemy sól, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz ziarnisty i około łyżki octu. Dodajemy grzyby i gotujemy jeszcze około pół godziny, aż grzyby będą ugotowane. Wyjmujemy buraki a barszcz doprawiamy jeszcze do smaku szczyptą soli, cukru, octem. Na koniec w osobnym rondelku na 3 łyżkach oliwy podsmażamy cebulkę pokrojoną w kosteczkę. Dodajemy cebulkę do barszczu i gotowe do jedzenia. Smacznego