

## Wigilijny barszcz czerwony



### MNIAM



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Wigilijny barszcz czerwony:

<b>buraki ćwikłowe</b>	1.5 kilograma
<b>seler świeży</b>	0.25 sztuki
<b>marchewka</b>	1 sztuka
<b>pietruszka</b>	1 sztuka
<b>por</b>	0.5 sztuki
<b>grzyby suszone</b>	1 garść
<b>ząbki czosnku</b>	3 sztuki
<b>liść laurowy</b>	1 sztuka
<b>ziele angielskie całe</b>	4 sztuki
<b>ziarna pieprzu czarnego Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>majeranek Prymat</b>	1 łyżka
<b>woda</b>	2.5 litra
<b>zakwas buraczany</b>	1 litr
<b>sól</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Suszone grzyby namoczyć w zimnej wodzie na parę godzin, a następnie ugotować.

Buraczki, selera, marchewkę i pietruszkę obrać i pokroić w drobną kostkę. Do krojenia można użyć robota, ścierając warzywa w wiórka bądź w plasterki. Przełożyć do garnka, dodać pora w kawałku, liścia, ziele angielskie, pieprz i majeranek. Ząbki czosnku razem z łupinkami rozgnieść płaską stroną noża i dołożyć do warzyw. Zalać wszystko wodą i postawić na ogniu. Cebulę pokroić w kostkę i usmażyć na oleju, aż się przyrumieni. Dodać do wywaru, wlewając również grzyby z wodą w której się gotowały. Gotować wszystko przez 30 minut, od momentu zagotowania. Odstawić na parę godzin, aż całkiem wystygnie.

Wywar odsączyć z warzyw i ponownie zagotować razem z zakwasem, doprawiając solą. Ilość zakwasu dodawać w zależności od smaku. Barszcz tylko zagotowujemy. Gorący możemy podawać, np z uszkami lub do krokietów.

Smacznego :)