

Wigilijny barszcz czerwony



SMACZNA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

buraki	3-4
woda	3 l
koncentrat barszczu czerwonego	330 ml
Liść laurowy suszony Prymat	3
ziele angielskie	
Kwas cytrynowy Prymat	1 łyżeczka
sól do smaku	
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	
czosnek	3-4 ząbki
Czosnek suszony Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Buraczki myjemy , obieramy , kroimy dowolnie , zalewamy wodą i gotujemy na wolnym ogniu około 20-30 minut .Dodajemy liść , ziele i czosnek 9przed gotowaniem oczywiście).
- KROK 2 Wsypujemy kwasu , wówczas wywar nie będzie jasny , solimy , pieprzymy , wsypujemy czosnku dla poprawienia smaku .
- KROK 3 Dolewamy przyprawy w płynie oraz wlewamy koncentrat barszczu , gotujemy jeszcze przez 10 minut .Brszcz przykrywamy pokrywką , wynosimy w chłodne miejsce .
- KROK 4 Barszcz będzie miał intensywny , ciemny, bordowy kolor .

