

## Wigilijny barszcz czerwony na zakwasie



### BOGUSIA 82



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>buraki czerwone</b>	1 kilogram
<b>wywar warzywny</b>	3 litry
<b>czosnek</b>	5 ząbków
<b>grzyby suszone</b>	3-4 sztuki
<b>jabłko</b>	1 sztuka
<b>ziele angielskie</b>	5 sztuk
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2 sztuki
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	
<b>sól i pieprz</b>	
<b>cukier</b>	
<b>zakwas buraczany</b>	1 litr

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki obieramy, ścieramy na tarce o grubych oczkach lub kroimy na mniejsze kawałki, przekładamy do garnka, wlewamy bulion warzywny, dodajemy grzyby suszone, ziele angielskie, listek laurowy, gotujemy na małym ogniu do miękkości buraków. Dodajemy zakwas, obrane i pokrojone ząbki czosnku, jabłka pokrojone w ósemki. Barszcz podgrzewamy przez kilka minut, zdejmujemy z ognia, doprawiamy do smaku solą, cukrem, pieprzem i majerankiem. Barszcz pozostawiamy na noc, następnego dnia precedzamy.