

Zabelany barszcz czerwony z ziemniakami



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki	1,5 kilograma
czosnek	2 ząbki
cukier	2-4 łyżki
ocet	2 łyżki
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziarna
Liść laurowy suszony Prymat	1 liść
śmietana 18-procentowa	180 gramów
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	szczypta
woda	1,5 litra
ziemniaki ugotowane	1 kilogram
skwarki	1/2 szklanki
rosół	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki obrać i umyć, pokroić w kawałki. Zalać wodą, dodać przyprawy, czosnek, sól i cukier. Gotować 20 minut. Po tym czasie wlać ocet i gotować jeszcze 15 minut. Odstawić barszcz na 1,5-2 godziny, żeby nabrał koloru i smaku. Do rosółu dodać wywar z buraków. Śmietanę rozrobić z gorącym barszczem (nie gotować). Wlać do garnka i doprawić pieprzem. Ugotować ziemniaki, stłuc. Wyłożyć na talerz, posypać skwarkami. Z boku wlać barszcz. Smacznego!