

Barszcz zabieleny



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
buraki	4 sztuka
ocet	2 łyżeczki
czosnek	2 ząbki
Pieprz czarny mielony Prymat	
ziemniaki	4 sztuka
śmietana	1 opakowanie
mąka	1 łyżka
Bulion grzybowy	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew i pietruszkę i buraki obieramy i dajemy w dużych kawałkach do garnka. Dodajemy wodę, liść laurowy, czosnek, ziele i gotujemy. Jak się zagotuje dodajemy kostkę rosołową i ocet. Ziemniaki kroimy w kosteczkę i dodajemy do barszczu. Jak będą już ugotowane w szklance rozrabiamy śmietanę z łyżką mąki i odrobiną zimnej wody (najlepiej montewką) i dodajemy do barszczu. Dodajemy trochę pieprzu i gotowe.

Buraki mogą być także suszone - wtedy pół woreczka. Zamiast octu można dodać kwasek cytrynowy. A zamiast czosnku czosnek granulowany jeśli nie mamy świeżego.