

Barszcz czerwony



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

burak czerwony	3 szt.
włoszczyzna	..
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt.
ziele angielskie	..
pieprz	..
czosnek	3 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa na bulion umyć, obrać. Wrzucić do garnka wraz z liśćmi laurowymi, ziarnami ziela i pieprzu oraz ząbkami czosnku oraz majerankiem. Dodać obrane i przekrojone na połówki buraki i gotować na małym ogniu pod przykryciem ok. 2 godzin. Doprawić do smaku solą i pieprzem oraz sokiem z cytryny, ewentualnie dodać 1 łyżkę przyprawy z suszonych, krojonych warzyw. Chwilę pogotować. Zdjąć z ognia, nieco wystudzić i dodać startego na tarce surowego buraka w celu uzyskania głębokiego, czerwonego koloru. Przed podaniem podgrzać, ale już nie gotować. Nalewać przez sito. Podawać na głębokich talerzach z uszkami lub w bulionówkach z krokietami lub pasztecikami.