

Barszcz czerwony



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pasek żeberek

buraki 1,5 kg

jabłka 2 sztuki

ziele angielskie 2-3 sztuki

Liść laurowy suszony Prymat 2-3 sztuki

sok z cytryny

sól i pieprz do smaku

włoszczyzna 1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka umyć i chwilę pogotować z liściem laurowym i ziele angielskim zbierając co jakiś czas szum. Następnie dodać włoszczyznę pokrojoną w dowolną kostkę oraz jabłka. Dodać buraki najlepiej starte na tartce jarzynowej o grubych oczkach. Gotować do miękkości. Na samym końcu doprawić sokiem z cytryny oraz solą i pieprzem do smaku.