

Barszcz Czerwony



EVITA0007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wywar warzywny	2,5 litra
buraki czerwone	4-5
śmietana 18 proc	150g
Liść laurowy suszony Prymat	1
mąka tortowa	2-3 łyżki
sól do smaku	do smaku
bulion warzywny	1
Kwas cytrynowy Prymat	
ząbek czosnku	
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do wywaru warzywnego dodajemy surowe umyte , obrane i pokrojone w ósemki buraki. Dodajemy ziele angielskie ,listek laurowy ,obrane ząbek czosnku oraz bulion warzywny i gotujemy ok.1 godz. na wolnym ogniu aż buraki będą miękkie i puszczą smak.Po tym czasie jak buraki już są miękkie,dodajemy troszkę kwasku cytrynowego i doprawiamy solą i pieprzem. Następnie robimy zaklepkę z mąki(2-3 łyżki stołowe) ,wody i śmietany (energicznie mieszając żeby nam się kluchy nie porobiły) wlewamy do wywaru mieszając. Chwilkę gotujemy i można podawać.
Ja podałam z ziemniaczkami pokroszonymi cebulką :)

SMACZNEGO. . .