

barszcz z rzepą



MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kości wieprzowe	50 dkg
burak	1 szt
ziemniaki	4 szt
rzepa	2 szt
cebula	1 szt
marchewka	1 szt
przecier pomidorowy	3 łyżki
ocet	1 łyżka
śmietana	2 łyżki
sól	
przyprawy korzenne	
smalec	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte kości gotujemy w osolonej wodzie na małym ogniu zdejmując tworzącą się pianę.,następnie wkładamy pokrojone w kostkę ziemniaki oraz rzepę i gotujemy na pół miękko.Na 10 min przed końcem gotowania dodajemy ugotowane,obrane i pokrojone w słupki buraki,podsmażoną na smalcu cebulę i marchew oraz przecier pomidorowy,przyprawy i sól.Wszystko gotujemy na małym ogniu.Przed podaniem zaprawiamy śmietaną.