

barszcz czerwony



MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

buraki czerwone	1/2 kg
włoszczyzna	25 dkg
czosnek	
sól	
majeranek Prymat	
liść laurowy	
przyprawa do zup	
ocet	
cukier	
kości schabowe	30 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kości myjemy i gotujemy, odcedzamy solimy. Włoszczyznę myjemy i obieramy i kroimy dodajemy do wywaru, buraki obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Do wywaru dodajemy buraki pieprz majeranek ziele angielskie liść laurowy i przyprawę do zup i roztarty czosnek. Gotujemy aż warzywa będą miękkie. Całość przecedzamy przez sito, doprawiamy do smaku octem i cukrem.