

## barszcz czerwony



### MAGDALENA1110



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| <b>buraki czerwone</b>             | 1/2 kg |
| <b>włoszczyzna</b>                 | 25 dkg |
| <b>czosnek</b>                     |        |
| <b>sól</b>                         |        |
| <b>Majeranek suszony Prymat</b>    |        |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b> |        |
| <b>przyprawa do zup</b>            |        |
| <b>ocet</b>                        |        |
| <b>cukier</b>                      |        |
| <b>kości schabowe</b>              | 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.