

Barszcz czerwony czysty



#DELETED#PIOTREK71618835028



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wywar z kosci lub wywar jarski	2 litry
grzyby suszone	5 g
buraki ćwikłowe	1000 g
cebula	150 g
kwas buraczany	300 g
cukier	10 g
czosnek	5 g
natka pietruszki	10 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby umyć, namoczyć i oddzielnie ugotować. Buraki i cebule oczyścić , pokroić w plastry. Zalać warzywa gorącym, przecedzonym wywarem, dodać ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziarnisty, czosnek i gotować k 3 minut . Odstawić na półgodziny , po czym odcedzić uzyskany wywar.Wywar z buraków połączyć z wywarem z grzybów dodać kwas buraczany. Doprawić barszcz solą i cukrem.Podczas porcjowania dodać natkę pietruszki.