

Barszcz na zakwasie



ANEMON



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraczki	1/2 kilograma
marchewka	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
cebula	1 sztuka
seler	1/4 sztuki
czosnek	3 ząbki
cukier	1 łyżeczka
sól	do smaku
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
kwas z kiszonych buraczków	1/2 litra
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	1 łyżeczka
jabłko kwaśne	1 sztuka
Ziele angielskie całe Prymat	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę, pietruszkę i seler obieram, kroję na kawałki, wkładam do garnka. Dodaję obraną cebulę, umyte i pozbawione gniazda nasienne jabłko, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz w ziarnach, sól. Wlewam wodę i doprowadzam do wrzenia, a później gotuję na bardzo małym ogniu około godziny. Pod koniec gotowania dodaję przeciśnięty przez praskę czosnek, a po zdjęciu garnka z ognia łyżeczkę majeranku.

Do drugiego garnka wkładam obrane i pokrojone na części buraczki, sól, zalewam wodą, zagotowuję i gotuję bez pokrywki na wolnym ogniu około 20 minut.

Oba garnki odstawiam na noc. Następnego dnia przecedzam i łączę oba wywary. Dodaję porcjami zakwas buraczany, kosztując czy barszcz jest odpowiednio kwaśny. Garnek bez pokrywki stawiam na małym ogniu i bardzo mocno podgrzewam.

Doprawiam do smaku cukrem, świeżo mielonym czarnym pieprzem i ewentualnie solą.

* kwas z kiszonych buraczków przygotowałam wg tego przepisu:

<http://www.doradcasmarku.pl/przepis/189906/buraczki-kiszone-na-barszcz.html>