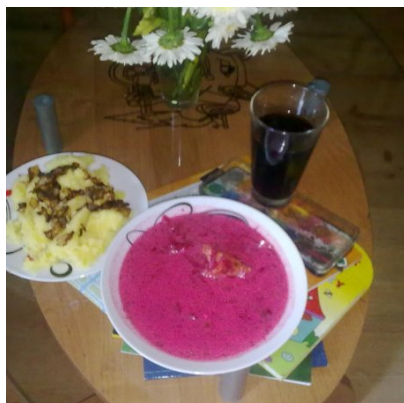


barszcz czerwony zabelany z ziemniakami z okrasą



KATARZYNA158



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki	1 kg
mięso wieprzowe	0,5 kg
majeranek	1
ocet	1
ziarenka smaku	1
cukier	1
włoszczyzna	1 (krojona w paski)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso zalewamy wodą i gotujemy ok 30 minut, w osobnym garnku gotujemy buraki wymyte-nieobrane.

Do ugotowanego mięsa dodajemy 1 łyżkę ziarenek smaku, oraz włoszczyzne.

Buraki studzimy, obieramy część z nich tarkujemy na tarce o grubych oczkach, część kroimy w plastry dodajemy do bulionu, dodajemy cukier ocet sól, pieprz na koniec zasypujemy wierzch majerankiem, do miseczki ze śmietaną dolewamy gorący barszcz dokładnie mieszamy i wlewamy do reszty zupy - gotujemy jeszcze 20 minut

Do osolonej wody wrzucamy ziemniaki- gotujemy aż będą miękkie, tłuczemy.

Na patelni rozgrzewamy olej, wrzucamy pokrojoną cebulkę smażyemy - polewamy tym ziemniaki

smacznego