barszcz ukraiński



AGATA1722

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki	40 dkg
włoszczyzna	20 dkg
woda	1 1/2 litra
ziemniaki	15 dkg
świerze pomidory	40 dkg
Kwas burakowy	1/8 litra
mąka	2 dkg
śmietana	1/8 litra
czosnek	1 ząbek
sól	
pieprz	
cukier do smaku	
ketchup	6 dkg
kapusta włoska	15 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

fasolę opłukać, namoczyć w przegotowanej wodzie, ugotować; osolić gdy jest miękka. z połowy buraczków i włoszczyzny ugotować wywar, resztę opłukanych i oczyszczonych buraków pokroić w ciękie paski, ugotować w niewielkiej ilości osolonej wody. pod koniec dodać poszatkowaną kapustę i rozdrobnione w kostkę ziemniaki, pomidory ugotować w małej ilości wody i przetrzeć. do wywaru dodać mąkę rozmieszaną z 1/8 litra śmietany zagotować. wszystkie składniki połączyć razem i dodać kwas burakowy, czosnek, doprawić do smaku.