

Barszcz czerwony z jajkiem



KASIUREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|------------------------------------|----------|
| buraki czerwone | 1 kg |
| ziele angielskie | |
| czosnek | 5 ząbków |
| Liść laurowy suszony Prymat | |
| Kwas cytrynowy Prymat | szczypta |
| żeberka wędzone | pół kg |
| jajko ugotowane na twardo | 5 |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka gotować z liściem laurowym i zielem angielskim. Obrane buraki pokroić w talarki i gotować wywar w osobnym garnku. po zagotowaniu przełączyć na mały palnik dodać łyżkę kwasku cytrynowego i trzymać na małym płomieniu około 1 godz nie dopuszczając do wrzenia. Następnie wyjąć gotowane mięso i buraki i połączyć wywary ze sobą dodając wycisnięty czosnek pieprz i sól do smaku. Ugotowane jajka przekroić na ćwiartki i zalać barszczem.