

Barszcz z warzywami



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

buraków	70 dag
cebule	2
fasoli	20 dag
ziemniaków	40 dag
ogórek	
pomidor	
śmietany	4 łyżki
masła	łyżka
posiekanego koperku	2 łyżki
sól, pieprz	
jabłko kwaśne	kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę przebrać, opłukać, namoczyć na noc w zimnej wodzie. Następnego dnia zalać świeżą wodą, ugotować do miękkości, odcedzić.

Buraki starannie wyszorować, włożyć do wrzącej wody, ugotować do miękkości. Ostudzić, obrać, utrzeć na tarce o dużych oczkach. Cebulę obrać z łupin, posiekać, włożyć do rondla z rozgrzanym masłem i lekko poddusić. Dodać obrane, umyte i pokrojone w kostkę ziemniaki, osolić, ugotować do miękkości.

Jabłka umyć, obrać, starannie wykroić gniazda nasienne, pokroić w kostkę, dodać do zupy razem z fasolą i burakami. Zupę zagotować, przyprawić sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Wlać śmietanę, dodać koperk. Na talerzach ułożyć pokrojony ogórek i pomidor, zalać gorącym barszczem.

