

barszcz czerwony



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki czerwone ćwikłowe	80 dkg
cebula	1
marchew	1
pietruszka	1
margaryna lub masło roślinne	4 dkg
przyprawa do zup w płynie	2 łyżki
woda	1 litr
majeranek	
sok z cytryny lub kwas cytrynowy	do smaku
sól, cukier, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki wyszorować szczotką w wodzie i ugotować do miękkości. Odcedzić, obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Zalać 1 litrem zagotowanej wody. Wywar odstawić na 12 godzin przed przyrządzeniem.

Oczyszczoną włoszczyznę zetrzeć na tarce z dużymi otworami. Podsmażyć na tłuszczu, zalać trzema szklankami wody i zagotować. Wywar połączyć z przecedzonym wyciągiem z buraków. Przed połączeniem wywar z buraków dobrze podgrzać nie gotować bo wtedy traci kolor..

Dodać przyprawę do zup, przyprawić solą, cukrem i pieprzem do smaku.