

barszcz czerwony



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki	1 kg
marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
ocet winny	do smaku
cukier, sól, pieprz	do smaku
natka pietruszki	wg uznania
Ziele angielskie całe Prymat	wg uznania
majeranek	wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki myjemy i obieramy. Kroimy w cienkie plasterki. Zalewamy zimną wodą, tak by były zasłonięte i gotujemy najwyżej 30 minut. Odstawiamy w chłodne miejsce na 3-5 godzin. Marchew i pietruszkę siceramy na tarce gptujemy oddzielnie, pieprz i ziele też.. Gotujemy 40 minut. Przecedzamy i łączymy z wywarem z buraków. Doprawiamy octem, solą, cukrem, majerankiem i pieprzem. Podgrzewamy i podajemy