

Barszcz ukraiński



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka	3 szt
buraki	4 średnie
kawałek włoskiej kapusty	
biała część pora	
kawałek selera	
pietruszka	1 mała szt
ziemniaki	3 duże szt
fasola konserwowa	0,5 puszki
garść wiśni	
Garść fasolki szparagowej	
smietana 18%	
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso włożyć do wody i zagotować. Odszumować. Buraki, marchewkę, pietruszkę i seler startować na jarzynowej tarce. Kapustę i pora pokroić w paseczki. Z fasolki szparagowej odciąć końcówki i pokroić na mniejsze części. Ziemniaki pokroić w kostkę. Fasolę odsączyć z zalewy i opłukać. Wszystko oprócz ziemniaków i fasoli włożyć do mięsa i gotować do miękkości. Dodać ziemniaki, a kiedy będą miękkie wsypać wiśnie i fasolę. Chwilę pogotować i zaprawić śmietną. Dodać natkę. SMACZNEGO!