

Barszcz ukraiński według Eli



ELI_555

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bulion	4 litry
buraki czerwone	4 sztuki
marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler średni	1/4 sztuki
ziemniaki	6 sztuk
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
śmietana kremowa 30%	250 ml
mąka pszenna	2 łyżki
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
koncentrat buraczany krakus	4 łyżki
biała fasola	1 konserwowa
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziarnka

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane warzywa i buraki umyć i zetrzeć na tarce z grubymi oczkami. Ziemniaki pokroić w kostkę. Do wrzącego bulionu wrzucić jarzyny, buraki, ziemniaki, liście laurowe, ziele angielskie, kucharkę do smaku i gotować do miękkości. Fasolę przepłukać wodą na sitku i wrzucić do zupy. Do śmietany wlać 1/2 szklanki wody, dokładnie wymieszać z mąką, wlać do zupy i zagotować. Doprawić pieprzem, czosnkiem granulowanym i maggi. Na koniec dodać koncentrat buraczany i już nie gotować. Smacznego!

