

Barszcz wołyński



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wołowe z udźca	0,5 kg
ugotowane buraki w skórkach	0,5 kg
włoszczyzna	
ziemniak	4 szt
sól pieprz liść laurowy	
dobra gęsta śmietana	0,5 szkl
fasola	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane mięso oddziel od kości i pokrój w kostkę. Do wywaru z mięsa włóż poszatowaną kapustę, pokrojoną włoszczyznę i ziemniaki. Gotuj 15 minut. Następnie dodaj ugotowaną fasolę i część wywaru, ugotowane buraki pokrojone w cienki plastry. Wrzuć liść laurowy, przypraw do smaku. Gotuj jeszcze 5 minut. Wlej śmietanę i dodaj mięso z zieleniną.