

Barszcz ukraiński



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wołowina z kością	25 dag
włoszczyzna	1 pęczek
buraki	20 dag
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
ziemniaki	30 dag
mąka pszenna	1 łyżka
kapusta biała	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę perłową należy namoczyć na noc, następnie ugotować ją w tej wodzie, w której się moczyła. Mięso opłukać i gotować w wodzie do miękkości. Włoszczyznę wraz z burakami pokroić w zapałkę, pora w krążki, a ziemniaki i kapustę w kosteczkę. Do mięsa dodać warzywa oprócz pora i ziemniaków. Dodać przyprawy. Następnie po 15 minutach gotowania dodać pora i ziemniaki, gdy te będą miękkie dodać koncentrat, ugotowaną fasolę, zaprawić mąką wymieszaną ze śmietaną i dodać pieprz z solą.