

Barszcz czerwony czysty



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wołowina z kością	50 dag
buraki	50 dag
włoszczyzna	1 pęczek
cebula	1 sztuka
zakwas buraczany	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki należy oczyścić, dokładnie umyć pod bieżącą wodą, następnie pokroić w plasterki i ugotować. Następnie odcedzić. Mięso z kością zalać wodą i ugotować wywar lekko go soląc, dodać oczyszczoną włoszczyznę i pokrojoną cebulę. Następnie odcedzić. Wywar z mięsa należy połączyć z wywarem z buraków, zagotować dodając koncentrat z buraków, sok z cytryny, czosnek, pieprz ziarnisty i ziele angielskie, doprawić do smaku solą i pieprzem.