

Barszcz czerwony



MARTA1986



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

porcji rosółowej	1 porcja
marchewki	2 sztuki
cebuli	1 sztuka
czosnku	1 ząbek
kostka rosółowa	1 kostka
całych buraków	5 sztuk
gotowych buraków	1 opakowanie
majeranku	0,5 łyżeczki
soli	1 łyżka
przyprawy uniwersalnej	1 łyżeczka
pieprzu	0,5 łyżeczki
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	1 łyżeczka
kwasku cytrynowego	1 szczypta
cukru	2 łyżeczki
natka koperku	
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	
śmietany	2 łyżeczki
ziemniaki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do wody wrzucić porcje rosółowe. Zagotować. Odszumować. Dodać ziele angielskie, liść laurowy. Marchewkę obrać i opłukać. Zetrzeć na tarce. Cebulę obrać i zetrzeć na tarce o małych oczkach. Czosnek przecisnąć przez praskę. Buraki w całości obrać, umyć i wrzucić do garnka. Gdy podgotują się dodać startowaną marchewkę oraz cebulę i czosnek. Następnie dodać kostkę rosółową oraz wszystkie przyprawy. Pod koniec gotowania wrzucić potarkowane buraki oraz odrobinę kwasku cytrynowego i cukru. Dodać posiekany koperek oraz zabielić śmietaną. Podawać z ugotowanymi ziemniakami.