

Czerwony barszczyk z ziemniakami



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki czerwone	1,5 kg
mąka	100 g
śmietana	200 g
cukier	3 g
ziemniaki	2 kg
sól	
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	
włoszczyzna	500 (tarta)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa rozdrobnić, zalać wrzącą wodą, dodać ziele angielskie, liść laurowy i gotować .
Ziemniaki pokroić w kostkę, dodać do warzyw i ugotować
Buraki obrać pokroić w plastry, zalać wodą i ugotować.
Pod koniec gotowania zakwasić kwasem cytrynowym, odcedzić.
Wywar z buraków dodać do włoszczyzny z ziemniakami.
Śmietanę rozmieszać z mąką, następnie rozprowadzić niewielką ilością gorącej zupy, dodać do zupy, doprawić do smaku cukrem i solą, zagotować.