

barszczyk ukraiński



ANNA216



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wołowina	500 g
buraki ćwikłowe	1 szt.
pomidor	2 szt.
smalec	2 łyżki
ocet	1 łyżka
cebula	2 szt.
marchew	1 szt
czosnek	3 ząbki
cukier	1 łyżeczka
kwaśna śmietana	200 g
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	5 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieso ugotować wyjąc z wywaru, pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać smalec dodać startego buraka i pokrojone pomidory. Skropić octem. Dusić 5 minut. Na 2ej patelni na masle, podsmażyć posiekana cebula i starta marchew. Do wywaru wrzucić posiekana kapusta i pokrojone w kostkę ziemniaki. Gotować 15 min. Dodać uduśzone i podsmażone warzywa, zmiadczony czosnek, liście laurowe i ziarna pieprzu. Gotować 10 min.