

## Barszcz czerwony z ziemniakami



**RENATAZ-ET**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| <b>buraki czerwone</b>     | 40 dag   |
| <b>ziemniaki ugotowane</b> | 50 dag   |
| <b>boczek</b>              | 15 dag   |
| <b>śmietana</b>            | 200 ml   |
| <b>ocet</b>                | 2 łyżki  |
| <b>mąka</b>                | 2 łyżki  |
| <b>koperek</b>             | 1 łyżka  |
| <b>sól</b>                 | do smaku |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki obrać, utrzeć na tarce, wlać 1,5 litra wody, dodać ocet, gotować do miękkości. Śmietanę połączyć z mąką i wlać do barszczu, zagotować. Boczek usmażyć na patelni. Barszczyk podawać z ziemniakami, z dodatkiem boczku. Wszystko posypać siekanym koperkiem.