

Klasyczny barszcz czerwony



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina z kością	1/2 kg
buraki	1,5 kg
sok z cytryny	
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki obrać, pokroić w plasterki, zalać wodą i pozostawić w garnku, najlepiej na noc. Włoszczyznę obrać, umyć, mięso umyć i razem gotować w ok. 2 litrach wody. Wyjąć mięso i włoszczyznę, rosół dolać do buraków i gotować ok. 20-30 minut. Od razu po dolaniu rosołu wcisnąć sok z cytryny, żeby barszcz nie stracił koloru. Po ugotowaniu przecedzić, wywar posolić i popieprzyć, podawać z pasztecikami lub z uszkami z mięsem.