

białostocki barszcz



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1,5 litra wywaru z włoszczyzny

1 kg buraków ćwikłowych

25 dag kiełbasy

40 dag niekwaśnego, lekko obsuszonego białego sera

sól, pieprz, cukier

Kwas cytrynowy Prymat

1 łyżka chrzanu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Przyrządzić wywar z włoszczyzny, przecedzić go i wrzącym zalać buraki. Raz zagotować i pozostawić pod przykryciem na kilka godzin. Obrać kiełbasę ze skórki, pokroić w plasterki i podsmażyć na patelni. Podając rozłożyć kiełbasę na talerze, dodać ser pokrojony w kostki, zalać barszczem, doprawionym do smaku solą, pieprzem, cukrem i kwaskiem, do każdej porcji podać odrobinę chrzanu.