

Czerwony barszcz z uszkami bez mięsa



LINKA2107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

buraki czerwone	1,2 kilograma
grzyby leśne	80 gramów
ząbek czosnku	1 sztuka
marchew	3 sztuka
pietruszka	2 sztuki
por	1/2 sztuki
seler	150 gramów
Liść laurowy suszony Prymat	4 liście
Majeranek suszony Prymat	3 łyżki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	10 ziaren
Ziele angielskie całe Prymat	6 ziaren
sok z cytryny	z 1 sztuki
zakwas buraczany	250 mililitrów
Sól kamienna spożywcza jodowana	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Grzyby opłucz, następnie wrzuć do garnka, zalej dwiema szklankami wody i pozostaw na całą noc. Do wody z grzybami dodaj ząbek czosnku, dwa liście laurowe i dwa ziarenka ziela angielskiego. Całość doprowadź do wrzenia i gotuj przez około 20 minut.

- KROK 2 Buraki obierz, pokrój w plastry i zalej dwoma litrami wody. Gotuj pod przykryciem przez około godzinę, a następnie dodaj marchew, pietruszkę, por, seler, pozostałe liście laurowe, ziele angielskie oraz pieprz w ziarnach. Całość dalej gotuj przez około 30 minut.
- KROK 3 Po tym czasie przecedź warzywny wywar i dodaj do niego ugotowany wywar grzybowy. Cały czas gotując, dodaj zakwas z buraków i sok z cytryny. Dopraw solą, pieprzem, majerankiem i ewentualnie cukrem. Zdejmij z ognia i dokładnie wymieszaj.