

Barszcz czerwony z ziemniakami



ELA427



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	4 sztuki
buraki czerwone	2 sztuki
bulion warzywny	2 litry
ząbek czosnku	2 sztuki
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
ziele angielskie	4 sztuki
Pieprz czarny mielony Prymat	szczypta
sól do smaku	
śmietana 30%	3 łyżki
mąka pszenna	1 łyżka
koncentrat barszczu czerwonego	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować, ubić na pure z odrobiną masła. Do garnka wlać 2l bulionu warzywnego. Do tego pokroić w kostkę buraki czerwone, dodać przyprawy. Gotować chwilę na bardzo małym ogniu. Pod koniec gotowania dolać koncentrat buraczany w ilości według uznania. Na koniec zalać śmietaną z mąką i chwilę zagotować.

Smacznego :)