

Czerwony barszczyk z fasolą



AGNIESZKA_B

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czerwonych buraków	5
marchewki	3
pietruszka	1
selera	1/4
fasoli szparagowej białej	15 dag
jabłko kwaśne	1
rosółowa	porcja
czosnku	ząbek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Porcję rosółową oczyścić, umyć i osuszyć. Przełożyć do garnka. Dodać kilka ziaren ziela angielskiego, kolorowego pieprzu, trzy laurowe liście i zalać 2,5 l zimnej wody. Postawić garnek na małym ogniu i gotować. Po kilku minutach zdjąć z wierzchu pianę. Dodać obrane warzywa: marchew, selera i pietruszkę. Umyta natkę pietruszki i selera, liście pora i lubczyku przewiązać nicią i dodać do gotującego się wywaru mięsnego. Przyprawić do smaku solą i mielonym pieprzem. Gotować, aż mięso i warzywa będą miękkie. Wywar odcedzić.

Buraki obrać, cztery z nich zetrzeć na tarce o grubych oczkach i dodać do wywaru mięsno-warzywnego. Dodać obrane i pokrojone na części jabłko, rozgnieciony ząbek czosnku, fasolę pokrojoną na części oraz majeranek. Gotować około 15-20 minut i zdjąć z ognia. Wystudzić i dodać startego na tarce surowego buraka w celu uzyskania głębokiego, czerwonego koloru. Wyłowić części fasoli i odstawić na około 4 godziny. Po tym czasie przecedzić. Dodać wyłowioną fasolę, podgrzać i podawać. Smacznego:)