

Doradca Smaku V: Barszcz ukraiński ze smażonymi warzywami, odc. 20



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

buraki czerwone	2 kg
włoszczyzna	
kwasne jabłka	3 szt
ocet spirytusowy	2 łyżki
cukier	szczypta
papryka czerwona	1 szt
marchew	1 szt
korzeń pietruszki	1 szt
seler naciowy	1 szt
kapusta kwaszona	200 g
fasolka szparagowa	150 g
olej rzepakowy do smażenia	
smietana 18%	150 ml
szczypiorek	1 pęczek
Chrzan śmietankowy Smak	
liść laurowy Prymat	
Ziele angielskie całe Prymat	
Majeranek suszony Prymat	
Cząber suszony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Dzień wcześniej przygotowujemy bulion z włoszczyzny, w którym gotujemy buraki. Doprawiamy solą, pieprzem kolorowym. Dorzucamy kilka ziaren ziela angielskiego i kilka liści laurowych. Przyprawiamy całość cząbrem. Dosypujemy odrobinę cukru oraz zakwaszamy niewielką ilością octu. Do barszczu dorzucamy pokrojone na połówki jabłka.
- KROK 2 Warzywa kroimy w drobne paseczki: paprykę czerwoną (bez jasnych błonek ze środka), marchewkę, selera naciowego oraz korzeń pietruszki. Fasolkę szparagową kroimy pod delikatnym skosem.
- KROK 3 Na patelnię z rozgrzany olejem wrzucamy warzywa, podsmażamy chwilę, po czym odsuwamy na bok patelni. Na wolną przestrzeń wrzucamy kwaszoną kapustę. Podsmażamy całość przed krótką chwilę.
- KROK 4 Wyjmujemy 1 buraka z zupy i kroimy na drobne paseczki. Zdejmujemy patelnię z warzywami z ognia i dodajemy pokrojonego buraka. Na sam koniec dodajemy do zupy majeranek roztarty w dłoniach (majeranek dodajemy na sam koniec, żeby nie zgorzkniał).
- KROK 5 Podajemy oddzielnie wywar, oddzielnie warzywa z patelni: warzywa układamy na miseczkach. Ubijamy śmietanę z lodówki i łączymy z 1 łyżeczką chrzanu śmietankowego. Nakładamy śmietanę z chrzanem na wierzch warzyw w miseczkach. Nożyczkami ścinamy świeży szczypior.