

Barszcz czerwony z uszkami.*.



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Zakwas buraczany:

buraki	1 kilogram
chleb ciemny	1 kromka
czosnek	2 ząbki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	do smaku
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziarna
Liść laurowy suszony Prymat	4 liście
cukier	1 łyżeczka

Barszcz:

buraki	1/2 kilograma
marchew	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
seler korzeniowy	1/2 sztuki
por	1 sztuka
cebula	2 sztuki
prawdziwki	8 dag
sok z cytryny	1/2 sztuki
czosnek	2 ząbki
chrzan tarty	1 łyżeczka
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
Pieprz czarny mielony Prymat	3 ziarna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zakwas:

1. Buraki obrać, umyć i pokroić w cienkie plastry. Włożyć do słoja lub kamiennego garnka, dodać obrany czosnek, pieprz, ziele, listek i cukier.
2. Zalać letnią przegotowaną wodą tak, aby przykryła buraki. Na wierzchu położyć kromkę razowego chleba.
3. Słój przykryć gazą i pozostawić w ciepłym miejscu przez 5-6 dni. Przed użyciem przecedzić.

Barszcz:

1. Grzyby umyć, namoczyć przez 8 godzin i gotować do miękkości w wodzie, w której się moczyły.
2. Buraki obrać, umyć i pokroić w plastry. Cebule obrać i przekroić. Warzywa oczyścić i opłukać. Wszystkie warzywa włożyć do garnka i zalać wodą. Dodać przyprawy, posolić i gotować na małym ogniu przez 30 minut.
3. Gdy grzyby i warzywa będą miękkie przecedzić oba wywary i połączyć. Dodać kwas buraczany w proporcji 1:1. Barszcz podgrzać, doprawić sokiem z cytryny lub winem, solą pieprzem oraz cukrem lub miodem. Tuż przed podaniem dodać chrzan i zmiądzony czosnek. Najlepiej podawać z uszkami.