

Barszcz wigilijny



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki	4 szt.
czosnek	2 ząbki
prawdziwki	1 garść (suszone)
wywar warzywny	2 l (marchew, seler, pietruszka, por)
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt.
ziele angielskie	4 ziarna
majeranek	2 łyżki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	6 ziaren
natka pietruszki	3 łyżki (siekana)
sok z cytryny	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby płuczemy na sitku, wkładamy do rondelka, zalewamy dwoma szklankami zimnej wody i zostawiamy na noc do namoczenia. Następnego dnia grzyby, gotujemy do miękkości w wodzie, w której się moczyły z dodatkiem liści laurowych i czosnku. Buraki myjemy, każdy zawijamy w folię aluminiową, układamy na blaszce do pieczenia i pieczemy do miękkości przez około 1 godzinę w temperaturze 190°. Rozwijamy z folii, obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Do wrzącego wywaru z warzyw dodajemy majeranek, pieprz, ziele angielskie oraz natkę pietruszki. dodajemy starte buraki i doprowadzamy do wrzenia. Gotujemy na małym ogniu przez około 3–4 minuty. Zdejmujemy z ognia i dodajemy sok z cytryny. Wywar warzywny cedzimy (najlepiej odczekać jeden dzień, jeśli mamy czas, wówczas barszcz będzie bardziej intensywny) i łączymy z wywarem z grzybów.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)