

Tradycyjny barszcz wigilijny z suszoną śliwką



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

buraki	1 kilogram
bulion warzywny	1,5 litra
włoszczyzna	1 pęczek
grzyby suszone	50 gramów
śliwki suszone	100 gramów
maliny mrożone	200 gramów
cebula czerwona	1 sztuka
cukier kryształ	3 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	1 liść
Majeranek suszony Prymat	do smaku
Czosnek suszony Prymat	do smaku

Opcjonalnie:

koncentrat barszczu czerwonego	100 mililitrów
---------------------------------------	----------------

Do smaku:

Przyprawa do potraw Kucharek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1.** Piekarnik rozgrzej do 180 stopni. Buraki dokładnie umyj i osusz. Ułóż je w naczyniu żaroodpornym i piecz przez około godzinę (do momentu, aż będą miękkie). Gdy ostygną, obierz je i zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
- 2.** Grzyby namocz w wodzie. Zagotuj bulion na małym ogniu. Pokrój cebulę w kostkę i zarumień ją na rozgrzanej patelni z pokrojonymi na kawałki włoszczyzną.
- 3.** Przełóż całość do garnka, dodaj liść laurowy, maliny i przygotowane wcześniej buraki. Dodaj szczyptę czosnku, przyprawę do potraw Kucharek, 3 łyżki cukru i suszone śliwki.
- 4.** Możesz dodać koncentrat barszczu czerwonego. Całość zagotuj.