

## Polski barszcz czerwony z uszkami



**KUCHAREK\_PL**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| <b>marchewki</b>                   | 2 sztuki      |
| <b>pietruszka</b>                  | 1 sztuka      |
| <b>korzeń chrzanu</b>              | 1 sztuka      |
| <b>maliny mrożone</b>              | 200 gram      |
| <b>antrykot wołowy</b>             | 200 gram      |
| <b>buraki czerwone</b>             | 1,5 kilograma |
| <b>jabłka suszone</b>              | garść         |
| <b>wędzone śliwki</b>              | garść         |
| <b>majeranek</b>                   |               |
| <b>ziele angielskie</b>            |               |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b> |               |

**Opcjonalnie:**

**cukier**

**Do smaku:**

**Przyprawa do potraw Kucharek**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki umyć, każdy zawinąć w folię aluminiową i wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Piec ok. 1 godzinę do momentu, aż będą miękkie. Następnie nastawić wywar. Do garnka włożyć umyte mięso, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz i pokrojone na kawałki warzywa. Zagotować, zdjąć szumowiny i zmniejszyć ogień. Następnie wyjąć warzywa i dodać wystudzone, pokrojone na plastry upieczone buraki. Zagotować na wolnym ogniu (jeśli kolor będzie mało intensywny, można dodać koncentrat buraczany). Do gotującej się zupy dodać kilka suszonych plasterów jabłek i wędzonych śliwek, malin oraz majeranek. Zagotować do momentu wrzenia i wyłączyć. Do smaku dodać Przyprawę do potraw Kucharek i opcjonalnie cukier. Barszczyk podawać z uszkami.