

Barszcz czerwony z suszonymi grzybami i majerankiem



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Wigilijny barszcz czerwony:

buraki ćwikłowe	1,5 kilograma
seler świeży	1/4 sztuki
marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
por	1/2 sztuki
grzyby suszone	1 garść
zębki czosnku	3 sztuki
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
Ziele angielskie całe Prymat	4 sztuki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	1 łyżeczka
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
woda	2,5 litra
zakwas buraczany	1 litr
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Suszone grzyby namocz w zimnej wodzie na parę godzin, a następnie ugotuj je w tej wodzie, w której się moczyły.
2. Buraczki, selera, marchewkę i pietruszkę obierz i pokrój w drobną kostkę. Do krojenia możesz użyć robota, ścierając warzywa w wiórka bądź w plasterki.
3. Przełóż do garnka, dodaj pora w kawałku, liścia laurowego, ziele angielskie, pieprz i majeranek. Ząbki czosnku razem z łupinkami rozgnieć płaską stroną noża i dołóż do warzyw.
4. Zalej wszystko wodą i zacznij gotować.
5. Cebulę pokrój w kostkę i usmaż na oleju, aż się przyrumieni. Dodaj ją do wywaru, wlewając również grzyby z wodą w której się gotowały.
7. Gotuj wszystko przez 30 minut, od momentu zagotowania. Odstaw na parę godzin, aż całkiem wystygnie.
8. Wywar odsącz z warzyw i ponownie zagotuj, razem z zakwasem, doprawiając solą.