

barszcz czerwony na kurczaku



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

50 dkg buraków ćwikłowych

1 nie duży kurczak

włoszczyzna

kilka ziaren pieprzu

Kwas cytrynowy Prymat

sól

cukier

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka zalać wodą, dodać włoszczyznę, przyprawy i zagotować. Buraki oczyścić obrać, zetrzeć na tarce o grubych oczkach, zalać wrzątkiem, zagotować i zostawić pod przykryciem do następnego dnia. Dnia następnego zagrzać rosół i przecedzić, do rosółu dodać odcedzony wywar z buraków, doprawić cukrem i kwaskiem. Mięso z kurczaka włożyć ponownie do zupy lub przeznaczyć je na inną potrawę.