Barszcz z grzybami

EWELKA109

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	1 szt.
sok z cytryny	
czosnek	1 ząbek
paluszki ptysiowe	300 g
jajko	1 szt.
oliwa	1 łyżka
cukier, sól, pieprz	do smaku
barszcz czerwony	2-3 łyżki
grzyby suszone	30 dag
natka pietruszki	1 łyżka
sok jabłkowy	1 z burakami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby dokładnie umyć, drobniutko posiekać, zalać szklanką wrzątku i gotować ok. 30 min. pod przykryciem, dodając pod koniec opieczoną nad gazem cebulę w łupinach. Przecedzić i połączyć wywar z grzybów z sokiem buraczanym. Podgrzać, odstawić z ognia. Doprawić solą, sokiem z cytryny, roztartym czosnkiem, pieprzem, cukrem i barszczem z torebki. Podgrzać ale nie gotować. Przed podaniem posypać barszcz natką. Paluszki ptysiowe posmarować roztrzepanym jajkiem z oliwą i wstawić na 10 min. do piekarnika, aż staną się błyszczące.