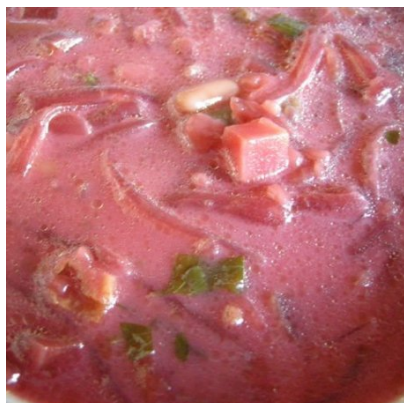


Barszcz ukraiński



AIDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Wywar z włoszczyzny i mięsa	2-3 litry
mrożona mieszanka warzywna	1 op
fasolka konserwowa biała	1 puszka
starte buraczki	
barszczyk czerwony	1 torebka
czosnek	2 ząbki
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt.
pieprz w kulkach	10
sól, pieprz do smaku	
śmietana	do smaku
zacierki	3-4 garstki
Bulion grzybowy	1 szt.
natka pietruszki	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W czystym wywarze rozpuszczamy kostkę rosołową oraz barszczyk. Wrzucamy mieszankę warzywną, buraczki, przyprawy (czosnek) i gotujemy ok godziny. Następnie dokładamy fasolkę oraz zacierki. Gotujemy ok 30 minut (aż zacierki będą dobre). Koperek lub natkę siekamy drobno i wrzucamy na koniec. Nalewamy w miseczki, zaciągamy śmietną lub podajemy bez.