

Barszcz ukraiński (na maśle)



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zetrzeć na grubych oczkach: buraki, marchewkę, pietruszkę oraz selera. Ziemniaki obrać i pokroić w drobną kostkę, a fasolę na mniejsze kawałki. Cebulę, pora i kapustę włoską drobno posiekać. Wszystkie jarzyny zalać wodą (ilość w miarę dowolna, zależy czy wolimy bardziej gęste zupy czy „wodzianki”) i gotować. Gdy warzywa staną się już miękkie dodać masło, sól, pieprz, przecier pomidorowy, sok z cytryny i odrobinę cukru. Śmietanę można dodać już na talerzu, żeby się nie zważyła. Posypać (albo nie) koperkiem i gotowe