

Barszcz ukraiński wg Buni:



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

średnie buraki (najlepiej podłużne)	2 sztuki
marchewka	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
seler	1/8 sztuki
por	1/2 sztuki
cebula	1 sztuka
ziemniaki sredniej wielkosci	3 sztuki
fasolka biała w zalewie własnej	1 puszka (tak ok 300 g)
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
ziele angielskie	4 sztuki
słodka śmietanka	1/2 szklanki
przecier pomidorowy	do smaku
sok z cytryny	do smaku
pieprz mielony	do smaku
woda	1 litr
wołowina	35 (rosółowa)
natka pietruszki	4 po 2 łyżki
koperek	4 po 2 łyżki
ogórek	1/2 sztuki
kapusta włoska	1 pokrojona w paseczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki i warzywa obrać , umyć i pokroić w paseczki, ziemniaki w kostkę , ogórek i por w pół plasterki, cebulę w piórka .Włożyć do garnka razem z mięsem .Dodać ziele angielskie, liście laurowe . Zalać wodą .Doprowadzić do zagotowania .Zmniejszyć gaz i gotować pod przykryciem 1 godzinę .Wyjąć mięso , usunąć kości , podzielić na kawałki i dodać do zupy . Fasolę odsączyć z zalewy i dodać do zupy razem z koperkiem . Zagotować. Doprawić zupę przyprawą do zup, pieprzem mielonym , przecierem pomidorowym , sokiem z cytryny . Wlać śmietankę .Podawać posypany natką pietruszki .

Można też wykorzystywać gotować mieszankę (mrożonkę) ,, Barszcz ukraiński \" uzupełniając tylko składniki których w niej nie ma .

Dziś ugotowałam na wywarze z gotowania golonek (kilka dni temu gotowałam - wywar ostudziłam i zamroziłam , a dziś zużyłam).

Ślimaczek na zdjęciu jak zwykle przy daniach które ,, same się robią \" czyli ,, leniwe gotowanie \".