

Barszcz



GACOPIERZ23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki czerwone	1 kg
włoszczyzna	1 pęczek
pieprz czarny	6-8 ziarenek
czosnek	2 ząbki
koperek	1 pęczek
sok z cytryny	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
cebula	1 sztuka
Ziele angielskie całe Prymat	2-3 ziarnka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki pokroić na małe ćwiartki dodać włoszczyznę ,cebule, czosnek przyprawy i gotować na kości bardzo powoli na koniec dodać koperek. Barszcz najlepiej żeby był ugotowany kilka godzin przed podaniem wtenczas nabierze koloru . NIE WOLNO wyciągać buraczków z ugotowanej zupy bo straci kolor.