

Barszcz czerwony



Autor: **Bellapi**
Przepisów: **131** Ocena: **1240**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 8 buraków czerwonych
- 2 średnie marchewki
- 2 średnie pietruszki
- pół średniego korzenia selera
- 5 - 6 ziemniaków
- por biała część
- 1,5 litra wywaru drobiowego
- 4 listki laurowe
- 4 - 5 ziaren ziela angielskiego
- sól
- pieprz
- ocet winny biały
- śmietana 18%

Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa obieramy i kroimy w kostkę. Pora kroimy w plasterki. Bulion wlewamy do garnka zagotowujemy. wsypujemy wszystkie warzywa oprócz ziemniaków i pora. Dodajemy listki laurowe i ziele angielskie. Gotujemy do miękkości. Następnie wrzucamy ziemniaki i pora. Gotujemy aż ziemniaki będą miękkie. W między czasie doprawiamy solą i pieprzem. Na koniec gotowania dodajemy 2 - 3 łyżki octu winnego. Śmietanę możemy dodać w zależności od upodobań, bezpośrednio do miski z porcją zupy, bądź hartując w 2 łyżkach gorącej zupy ok. 200 ml śmietany, wlewając ją następnie do garnka z zupą.
ŻYCZĘ SMACZNEGO!!!



Twoje notatki do przepisu: