

Barszcz czerwony



Autor: **Kurka_domowa**
Przepisów: **126** Ocena: **4525**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- buraczki, 2 kg
- włoszczyzna, jak do rosółu
- kurze skrzydełka, 4 szt.
- czosnek, 5 ząbków
- sok z jednej cytryny
- liście laurowe, 3-4 szt.
- suszony majeranek, 1 łyżka
- sól i pieprz, do smaku
- kilka suszonych grzybków

Sposób przygotowania:

- 1 Buraki i warzywa obrać i pokroić, dodać skrzydełka (jesli to barszcz wigilijny to skrzydełka pomijamy) i zalać wodą. Dodać liście laurowe, grzybki i obrany czosnek.
- 2 Gotować około godziny, na pięć minut przed końcem dodać majeranek. Cały wywar przecedzić do drugiego garnka, doprawić sokiem z cytryny solą i pieprzem.
- 3 Jeśli ktoś lubi barszcz o bardziej czosnkowym aromacie należy nie gotować czosnku, tylko wycisnąć go po zdjęciu buraków z ognia, zamieszać, zostawić na chwilę i dopiero przecedzić.

Twoje notatki do przepisu: