

Barszcz czerwony

Autor: **agulam22**Przepisów: **105** Ocena: **6861**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- buraki, 3 szt duże
- czosnek, 3 ząbki
- kostki rosolowe drobiowe, 2 szt
- kucharek lub vegeta, ok 1/2 łyżeczki
- pieprz, do smaku
- ocet, 3 łyżki
- cukier, 1 łyżka
- sol, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 -buraki obieramy i kroimy w plastry(dosyć grube), wkładamy do garnka zalewamy zimna woda i dodajemy cukier, pieprz,2 łyżki octu,sol gotujemy ok 30 min na wolnym ogniu -w drugim garnku gotujemy bulion z kostek i wegety -czosnek kroimy bardzo drobna lub przeciskamy przez praskę -do bulionu wlewamy wywar z buraczków, doprawiamy do smaku octem, pieprzem i dodajemy czosnek gotujemy ok 5 minut tak aby barszcz już sie nie zagotowały 2 raz gdyż straci swój kolor i będzie brązowy a nie czerwona-różowy Podawać z jajkiem na twardo lub ziemniakami.Smacznego

Twoje notatki do przepisu: