

Barszcz czerwony na wędzonych kościach od schabu



Autor: **Chillnezka**
Przepisów: **129** Ocena: **2440**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 500 - 700 g kości wędzonych od schabu (mogą być także mrożone)
- 6 - 7 średniej wielkości buraków
- 5 dużych ziemniaków
- 3 duże marchewki
- 2 łyżki octu lub sok z 1 cytryny
- 300 g śmietany 18% (kwaśnej)
- 2 płaskie łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki siekanego kopru (świeży lub mrożony)
- sól, świeżo zmielony pieprz, majeranek, 3 - 4 liście laurowe, kilka ziaren ziela angielskiego
- woda

Sposób przygotowania:

- 1 Kości podzielić na mniejsze kawałki, zalać około 2 litrami zimnej wody, wstawić na gaz i na małym ogniu doprowadzić do zagotowania. Zebrać łyżką lub sitkiem nieczystości, dalej gotować. Warzywa obrać, opłukać, buraki wrzucić do garnka, dodać liście laurowe, ziele angielskie, sól i gotować do miękkości, . Wyciągnąć z garnka, przestudzić zetrzeć na tarce o grubych oczkach, kości obrać z mięsa, odłożyć.



- 2 Ziemniaki pokroić w kostkę, marchewki w pół lub ćwierć talarki, wrzucić do garnka i gotować do czasu, aż będą prawie miękkie. Dodać starte buraki, mięso wędzone, ocet; doprawić pieprzem i majerankiem. Dolać wody w takiej ilości, by konsystencja zupy Wam odpowiadała. Śmietanę połączyć z 1 chochelką zupy, stopniowo dodawać mąkę i mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji.

Zupę na chwilę ściągnąć z gazu, dodać "zaklepkę", koper i gotować jeszcze około 3 - 5 minut. Podawać z chlebem lub solo.

Smacznego.

Recycling: z podanych ilości składników wyjdzie około 4 litrów zupy (lub więcej), warto kilka porcji wlać do słoików, zapasteryzować i zostawić "na czarną godzinę". Bardzo dobrze się przechowuje i nie traci smaku, po otwarciu należy ją jedynie zagotować.



Twoje notatki do przepisu: