

Barszcz krajeński

Autor: **newsweek**Przepisów: **65** Ocena: **521**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Buraki 150 g
- Marchew 100 g
- Wywar z buraków lub sok buraczany 2 litry
- Pieczarki 250 g
- Mięso mielone wołowe 250 g
- kiełbasa biała 250 g
- Fasola czerwona 1 puszka
- Cebula biała 1 szt.
- Kostka rosołowa 1 szt.
- Majeranek 1 łyżka
- Ziele angielskie 3 ziarna
- Liść laurowy 3 nieduże szt.
- Czosnek 2 ząbki
- Sól - do smaku
- Pieprz - do smaku
- Ocet - do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlewamy wywar z buraków i dodajemy fasolę, uprzednio odcedzoną z zalewy i stawiamy na ogniu. Od tego momentu cała zupa będzie gotowała się 50 minut.
- 2 Warzywa myjemy. Buraki i marchew trzemy na tarce o grubych oczkach, a pieczarki kroimy w plasterki lub trzemy na szatkownicy (ja tak robię, bo jest szybciej), cebulę kroimy w piórka, a czosnek w drobna kosteczkę lub przeciskamy przez praskę. Przygotowane warzywa po kolei wrzucamy do garnka.



- 3 Kiedy warzywa się gotują, na patelni podsmażamy mięso mielone (tak jak na spaghetti, aby porobiły się grudki) i wrzucamy do gara, a następnie kroimy kiełbasę w grubsze plastry (ok. 1 cm) i też wrzucamy do garnka. Dodajemy przyprawy i gotujemy do momentu, aż osiągniemy 50 minut od czasu rozpoczęcia gotowania :-)



- 4 Uwagi, sugestie, propozycje do przepisu :-)

Do gotowania barszczu (nie tylko w tej wersji), używam wywaru, który pozostaje mi po zaprawianiu buraczków na zimę (dwa przepisy można znaleźć na moim profilu), a kiedy ten się kończy używam zwykłego soku buraczanego z kartonu.

Taki barszcz można podawać jako dodatek do ziemniaków z cebulką i skwarkami, z makaronem lub (jak ja tym razem) z pierożkami z kapustą i grzybami.

Na talerzu warto też "doprawić" barszcz łyżką śmietany lub jogurtu naturalnego.

Życzę smacznego i zapraszam do obserwowania mojego profilu w serwisie smaker.pl, na którym staram się dodawać przepisy na bieżąco, kiedy tylko mam czas gotować :-)



Twoje notatki do przepisu: