




Barszcz Czerwony z ziemniakami



Autor: **Bellapi**
Przepisów: **175** Ocena: **1952**

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 5 ziemniaków
- pęczek włoszczyzny
- 1 kg buraków
- ok. 2 litrów bulionu (drobiowy lub warzywny)
- sól
- pieprz
- 1,5 łyżki octu
- majeranek
- 4 liście laurowe
- 4 -5 ziaren ziela angielskiego

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę. Dokładnie płuczemy i zalewamy bulionem. Zaczynamy gotować. W między czasie marchew, pietruszkę i selera obieramy. Drobno kroimy np. w półplasterki. Białą część pora również drobno siekamy. Gdy ziemniaki zaczną się gotować, zbieramy z wierzchu nieczystości powstałe z ziemniaków i wrzucamy pokrojoną włoszczyznę. Dodajemy ziele angielskie i liście laurowe. Gotujemy na wolnym ogniu aż warzywa będą lekko miękkie. Surowe buraki obieramy kroimy w drobną kostkę. Wrzucamy do całości i gotujemy do miękkości wszystkich warzyw. Pod koniec doprawiamy octem, majerankiem solą i pieprzem w razie potrzeby.

Podczas serwowania można dodać kwaśnej śmietany :)

Twoje notatki do przepisu: