

# Barszcz Czerwony z ziemniakami



Autor: **Bellapi**  
Przepisów: **184** Ocena: **2347**

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 5 ziemniaków
- pęczek włoścзыzny
- 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 włoścзыznę. 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: