

Barszcz ukraiński



Autor: **marysia11082**
Przepisów: **82** Ocena: **1893**

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- fasola"jaś średni" 25dag
- kapusta biała 1/4 główki
- buraczki czerwone 0,5 kg
- ziemniaki 5 szt
- marchewka 2szt
- por 0,5 szt
- seler 1/2 szt
- sól, pieprz, do smaku
- śmietana 18 % 1 szt
- czosnek 2 ząbki
- ocet 0,5 łyżki
- kości wiepszowe lub żeberka

Sposób przygotowania:

- 1 Fasolę umyć i na noc namoczyć w ciepłej wodzie aby zmiękła/szybciej się ugotuje/można użyć fasolę z puszki, jeżeli mamy mało czasu. Lepsza jest sucha.



- 2 Buraczki pokroić w cienkie paseczki /smaczniejsze pokrojone/ albo zetrzeć na tarce



- 3 Kapustę pokroić w paski



- 4 Do fasoli dolać wody tyle żeby było ok. 2 l wrzucić kości i gotować dosyć długo sprawdzając miękkość fasoli. Jeżeli stwierdzimy że jest miękka dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki, marchew pietruszkę. Jeżeli warzywa są miękkie dodajemy kapustę i na końcu buraczki. Doprawiamy solą i pieprzem. Lubię na koniec dodać drobniutko pokrojone 2 ząbki czosnku i 0,5 łyżki octu lub wcisnąć trochę soku z cytryny wolę jednak ocet. Na koniec dodać śmietanę z odrobiną mąki, szczyptą soli i wywaru z barszczu, rozbełtać i wlać do gotującego barszczu. Najlepiej smakuje po odstaniu i na drugi dzień.

SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: