

Barszcz ukraiński

Autor: **reniasht**Przepisów: **15** Ocena: **178**

5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2-2,5 l wody (lub wywaru z fasoli)
- 3 duże buraki
- 2 duże cebule
- 3 średnie marchewki
- 3-4 średnie ziemniaki
- 2 łyżki stołowe koncentratu pomidorowego
- sól, liść laurowy, ziele angielskie
- majeranek (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę, buraki i marchew obieramy, cebulę kroimy w drobną kostkę, buraki i marchew ścieramy na tarce o dużych oczkach, wszystko razem wkładamy do garnka, solimy (duża szczypta) i dodajemy 1 łyżkę oleju. Stawiamy na średnim ogniu i dusimy pod przykryciem, aż warzywa będą pół miękkie, od czasu, do czasu mieszając. Następnie dodajemy koncentrat pomidorowy, dokładnie mieszamy i dusimy kolejne 10 minut. Potem dolewamy wodą, doprowadzamy do wrzenia, wrzucamy krojone w drobną kostkę ziemniaki, ziele angielskie, liść laurowy i doprawiamy solą. Gotujemy na wolnym ogniu aż ziemniaki zmiękną. Ewentualnie można doprawić majerankiem (choć według mnie bez niego barszcz jest smaczniejszy). Podajemy z łyżeczką śmietany.
Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: