

Barszcz ukraiński

Autor: **ErJot**Przepisów: **635** Ocena: **5444**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- rosół 2 l
- burak czerwony duży 2 szt
- marchew 2 szt
- pietruszka korzeń 1 szt
- seler naciowy 1 łodyga
- czosnek 2 ząbki
- ziemniaki 3 szt
- fasola 1 puszka
- kapusta kiszona 20 dag
- ziele angielskie 3 ziarna
- liść laurowy 1 szt
- sól do smaku
- pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Marchew i pietruszkę obieramy i ścieramy na tarce jarzynowej o dużych oczkach. Łodygę selera obieramy z włókien i kroimy w drobne plasterki. Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę. Rosół zagotowujemy i wrzucamy przygotowane warzywa, liść laurowy, ziele angielskie i posiekane drobno ząbki czosnku. Po ok. 5 min dodajemy starte na tarce buraki. Całość gotujemy na małym ogniu do czasu aż warzywa będą miękkie. Kapustę kiszoną odciskamy z soku /sok zachowujemy/, szatkujemy i dodajemy do zupy. Gotujemy do czasu aż będzie miękka. Na koniec dodajemy odsączoną fasolę i doprawiamy do smaku solą, pieprzem i sokiem z kiszonej kapusty. Zagotowujemy i chwilę gotujemy by fasola zmiękła. Barszcz możemy podawać z łyżką gęstej śmietany.

Twoje notatki do przepisu: