

Barszcz ukraiński



Autor: **Jagoda50**
Przepisów: **210** Ocena: **13958**

5-6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- fasola, 25 dkg
- Kapusta, mała główka
- buraki, 1 kg
- marchew, 2
- pomidory, 2
- pietruszka i korzeń i natka, 1
- cebula, 1
- korzeń selera, kawałek
- czosnek, 2-3 ząbki
- liście laurowe i, 3
- ziele angielskie, kilka ziarenek
- kostki bulionowe, 2
- sól, pieprz, majeranek, ocet, cukier, maggi, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 fasole namoczyć najlepiej poprzedniego dnia i ugotować
- 2 buraki obrać i pokroić w słomkę, gotować
- 3 dodać marchew, cebulę, pomidory, por, seler, pietruszkę (korzeń)-gotować
- 4 kapustę pokroić (dość grubo) dodać do garnka, wrzucić przyprawy i posiekany czosnek
- 5 kiedy warzywa są lekko twarde dodać fasolę, chwilę pogotować, doprawić śmietaną 18%, maggi. Posypać natką pietruszki.
- 6 Lubie jak w barszczu jest dużo warzyw. Do zupy nie dodaje tłuszczu.

Twoje notatki do przepisu: