

Barszcz ukraiński

Autor: **taura**Przepisów: **235** Ocena: **7148**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- żeberka
- marchew
- pietruszka
- cebula
- Kapusta
- czosnek
- seler
- buraki
- liść laurowy, ziele angielskie
- Natka pietruszki
- ziemniaki
- koncentrat pomidowy
- śmietana
- fasola

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotowałam buraki: w łupinkach, bez soli, ok. 3 godziny. Ugotowałam 7 sztuk. 4 wykorzystałam do barszczu, resztę obrałam z łupinek i zamroziłam (będę miała gotowe do kolejnego barszczu lub do zasmażanych buraczków). Do zimnej wody włożyłam żeberka, kiedy się woda zagotowała, dodałam w kawałku selera i pietruszkę, 2 poszatkiwane garści kapusty białej, posiekaną cebulę, pokrojone w słupki marchewkę i buraki. Do tego dodałam 2 liście laurowe, 4 ziela angielskie, 2 pokrojone ząbki czosnku, natkę pietruszki, sól. Wszystko gotowało się ok godzinę. Po tym czasie dodałam fasolę i ziemniaki pokrojone w kostkę. Gotowałam większą ilość fasoli do fasolki po bretońsku i wzięłam stamtąd. Równie dobrze można dodać fasolę z puszki lub ugotować osobno małą porcję. Gotowałam zupę, aż ziemniaki będą miękkie i dodałam 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego i pół łyżeczki soku z cytryny. Pogotowałam jeszcze ok. 10 minnuc i zaprawiłam śmietaną.

Twoje notatki do przepisu: