

Barszcz ukraiński

Autor: **Kermeet**Przepisów: **51** Ocena: **1140**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- ziemniaki, 4 szt
- buraki, 6 szt
- marchewka, 2 szt
- pietruszka, 1 szt
- seler, 1/2 szt
- Fasola perłowa, szklanka
- mrożony zielony groszek, szklanka
- biała kapusta, 1/4 główki
- ziele angielskie, 10 szt
- liść laurowy, 5 szt
- ocet, 2 łyżki
- przecier pomidorowy, 2 łyżki
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Buraki pokroić w kostkę i podgotować z dodatkiem łyżki octu aż trochę zmiękną, dodać ziemniaki i pozostałe warzywa pokrojone w kostkę, gotować do miękkości.. Fasolę namoczyć dzień wcześniej, ugotować osobno. Jak wszystko będzie miękkie łączymy fasole z resztą składników, dodać zielony groszek, przecier pomidorowy. Doprawiamy solą, pieprzem, octem i odrobiną cukru, tak, żeby smak się wyrównał - nie za słodki nie za kwaśny. Zagotować. Jeśli ktoś chce zabielić, śmietanę (1/2 szklanki) rozrobić z mąką (2 łyżki) z odrobiną zimnej wody, do tego dodać kilka łyżek gorącego barszczu, połączyć z zupą.

Twoje notatki do przepisu: