

Buraczkowa z fasolą biały Jaś.



Autor: **agnes72**
Przepisów: **700** Ocena: **4473**

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 2 kości schabowe (specjalne na zupy),
- 2 buraki 500 g,
- 1 marchew 200 g,
- 1 korzeń pietruszki 100 g,
- 4 ziarenka ziela angielskiego,
- 2 małe liście laurowe,
- 6-8 ziemniaków (w zależności od ich wielkości i gęstości zupy),
- 1 łyżka liści selera i pora,
- 4 łyżeczki cukru (do buraków),
- 3 łyżki octu (również do buraków),
- 2 puszki fasoli biały Jaś 240 g (bez zalewy),
- 1 pęczek natki pietruszki 25 g,
- 1 śmietana 30 % 200 g,
- 1-2 łyżki ziarenka smaku lub Vegeta.

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka włożyć kości schabowe (ja miałam akurat mrożone), dodać pokrojoną dowolnie marchew oraz korzeń pietruszki, następnie dodać obrane, umyte i pokrojone w mniejsze części buraki. Wlać 2 litry wody i gotować do miękkości warzyw, buraków oraz mięsa na kościach. Gdy buraki są już miękkie wyjąć je aby ostygły, dodać ziemniaki pokrojone w kostkę oraz liście pora i selera. Gotować na wolnym ogniu do miękkości ziemniaków.
- 2 W czasie gdy wywar z ziemniakami się gotuje a buraki ostygły. Wtedy buraki zetrzeć na tarce jarzynowej, wsypać cukier wlać ocet i wymieszać. Odstawić na jakiś czas aby przygotowane buraki puściły sok.
- 3 Jak już przygotowaliśmy buraki i czekamy na puszczenie soków a ziemniaki w wywarze są już miękkie dodać samą fasolę bez zalewy, chwilkę zagotować. Następnie dodać drobno pokrojona natkę pietruszki i pogotować na wolnym ogniu do czasu aż natka lekko zmięknie. Gdy już dość się pogotowała zupa z natką przełożyć do zupy buraczki przygotowane i lekko zagotować na wolnym ogniu.
- 4 Do zagotowanej zupy z dodanymi burakami wlać śmietanę, dodać liście laurowe oraz ziela angielskie i doprawić jeszcze według swego smaku ziarenkami smaku lub Vegetą, jeśli będzie mało octu również doprawić według swego smaku. Mi według przepisu jaki podałam wyszła w sam raz. Zagotować chwilkę ze śmietana i odstawić z ognia.

- 5 Zupka wyszła bardzo smaczna jeśli ktoś nie lubi włoszczyzny czyli zielonego można pominąć. Ja nie wyobrażam sobie zup bez dodatku zielonej natki pietruszki. Tak samo rosół czy inne zupy muszą u mnie mieć zieleninę.

Twoje notatki do przepisu: