

Barszcz czerwony

4 porcje 25 min 30 sek.

Składniki

- 500 g buraków
- 50 g marchwi
- 50 g pietruszki
- 50 g selera
- 40 g cebuli
- 20 g suszonych grzybów
- rosołki wołowe 1 ł
- 50 g wędzonego boczku
- 2 ząbki czosnku
- 1 liść laurowy
- 2 ziarenka ziela angielskiego
- 1 ł majeranku
- 3 ł cukru
- 1 ł soli
- 1/4 ł pieprzu
- 1,5 l wody
- 1 Ł. soku z cytryny

Przygotowanie

1. Pokrojone buraki i warzywa rozdrobnić miksując.

   20 s + 6

2. Przełożyć do koszyczka, dodać boczek, rosołki wołowe, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, cukier i suszone grzybki.

3. Do naczynia głównego wlać wodę, wstawić koszyczek i gotować.

   25 min 100°C + 2

4. Po ugotowaniu wyjąć koszyczek, dodać do barszczu pieprz, majeranek, sok z cytryny, sól, wymieszać.

   10 s + 5