



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
- rosółki wołowe 1 l
- 50 g wędzonego boczku
- 2 ząbki czosnku
- 1 liść laurowy
- 2 ziarenka ziela angielskiego
- 1 l majeranku
- 3 l cukru
- 1 l soli
- 1/4 l pieprzu
- 1,5 l wody
- 1 l soku z cytryny

Przygotowanie

1 Pokrojone buraki i warzywa rozdrobnić miksując.

 20 s  6

2 Przełożyć do koszyczka, dodać boczek, rosółki 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