



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 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, 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