Barszcz czerwony

Przepis dodany przez użytkownika Lucy

Podstawa wigilijnej kolacji i nie tylko

Czas przygotowania: 3 godziny
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:
- buraki - 1 kg
- włoszczyzna - 1 szt.
- barszcz kiszony - 0,5 l
- ziele angielskie - 5 szt.
- liść laurowy - 5 szt.
- ziarna pieprzu czarnego - 10 szt.
- tymianek suszony - 1 szczypta(y)
- rozmaryn suszony - 1 szczypta(y)
- jałowiec - 3 szt.
- cukier - 0,5 łyżeczka(i)
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Buraki pokroić w cienkie plastry
2. Dodać część przypraw: ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, tymianek, rozmaryn, jałowiec. Zalać wodą i odstawić na 2-3 godziny. Mieszać od czasu do czasu.
3. Ugotuj włoszczyznę w oddzielnym garnku
4. Zakwasić roztwór kiszonym barszczem, dodać sól, cukier i powoli doprowadzić do wrzenia.
5. Uzupełnić roztwór buraczany wywarem z włoszczyzny. Można też dodać wywar z mięsa lub grzybów (szczególnie polecam wywar z szynki, baleronu itp.) w zależności od upodobań
6. Ewentualnie doprawić według życzeń. Gotować nie dłużej niż 15 minut

Jak podawać?
Najlepiej z domowymi uszkami

Uwagi:
Nie ma się co przerażać czasem przygotowania, większość czasu barszczyk sobie stoi i się przegryza bez naszego udziału