BARSZCZ CZERWONY

Przepis dodany przez użytkownika edytaka74

ja zawsze taki barszczyk robie na wigilie i wszyscy jedża aż sie uszy trzęśą

Czas przygotowania: 50 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 15 PLN
Kaloryczność: 200 kCal

Potrzebne składniki:
- burak czerwony - 5 szt.
- wałoszczyzna - 1 szt.
- ziele angielskie - 3 szt.
- liść laurowy - 3 szt.
- majeranek - 1 łyżka(i)
- zabek czosnku - 1 szt.
- sok z cytryny - 2 łyżka(i)

Przydatne akcesoria:
garnek , łyzka

Etapy przyrządzania:

1. Warzywa na bulion umyć, obrać. Wrzucić do garnka wraz z liścmi laurowymi, ziarnami ziela i pieprzu oraz ząbkami czosnku oraz majerankiem. Dodać obrane i przekrojone na połówki buraki i gotować na małym ogniu pod przykryciem ok. 2 godzin. Doprawić do smaku solą i pieprzem oraz sokiem z cytryny, ewentualnie dodać 1 łyżkę przyprawy z suszonych, krojonych warzyw. Chwilę pogotować. Zdjąć z ognia, nieco wystudzić i dodać startego na tarce surowego buraka w celu uzyskania głębokiego, czerwonego koloru.

Jak podawać?
z uszkami z grzybowo kapuścianymi

Uwagi:
Przed podaniem podgrzać, ale już nie gotować. Nalewać przez sito. Podawać na głębokich talerzach z uszkami lub w bulionówkach.