

Staropolski barszcz

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

dobry

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- wywar z mięsa i warzyw - 2 l
- śmietana - 150 ml
- buraki - 40 dag
- kiełbasa - 20 dag
- marchewka - 10 dag
- seler - 10 dag
- pietruszka - 10 dag
- cebula - 8 dag
- mąka - 2 dag
- tłuszcz -
- zielenina -
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Buraki umyć, oczyścić, upiec w piekarniku. Upieczone wystudzić, obrać, zetrzeć na tarce. Warzywa umyć, obrać, opłukać, pokrajać w paseczki, podsmażyć na tłuszczu, skropić wywarem i dusić do miękkości. Kiełbasę obrać z osłonki, pokrajać w półplasterki, połączyć z warzywami, burakami, pozostałym wywarem, posiekaną zieleniną oraz śmietaną wymieszaną z mąką, chwilę pogotować i doprawić do smaku.