

Barszcz ukraiński

Przepis dodany przez użytkownika Klaudia940



osobiście uwielbiam ! ;)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 litry wody lub bulionu (warzywnego albo mięsnego) -
- 2 buraki -
- cebula -
- pęczek włoszczyzny z kapustą -
- 5-6 ziemniaków -
- szklanka ugotowanej fasoli -
- ok. 25 dag mięsa (wieprzowiny -
- wołowiny -
- drobiu) bez kości albo 2-3 łyżki masła (niekoniecznie) -
- 2-3 pomidory lub łyżka przecieru pomidorowego -
- jabłko (niekoniecznie) -
- sok z cytryny lub odrobina kwasu cytrynowego -
- cukier -
- pieprz (niekoniecznie) -
- sól. Na talerze: śmietana i posiekany koperek -

Etapy przyrządzania:

1.



Jeśli zupa ma być z mięsem, pokrój je na mniejsze kawałki, włóż do zimnej wody i gotuj, aż będzie niemal miękkie, zbierając z wywaru szumowiny łyżką cedzakową. Cebulę i ziemniaki pokrój grubiej, włoszczyznę i buraki drobniej (możesz je utrzeć na tarce o dużych otworach), kapustę poszatkuj. Cebulę oraz włoszczyznę wrzuć do gotującego się płynu. Po 10 minutach dodaj buraki, a kiedy warzywa będą prawie miękkie, dorzuć kapustę, ziemniaki, pomidory (lub przecier) i ew. pokrojone jabłko. Gdy warzywa zmiękną, dopraw zupę cukrem, solą, ew. pieprzem i sokiem z cytryny. Jeśli uważasz, że barszcz jest za jasny, dolej 2-3 łyżki koncentratu buraczanego. Dodaj fasolę, zagotuj. W wersji bezmięsnej możesz dodać masło, choć bez niego zupa też będzie smaczna. Rozlej zupę na talerze, posyp posiekanym koperkiem i zaciągnij śmietaną.

2.



Polecam i smacznego !!!

