

Barszcz gospodarski

Przepis dodany przez użytkownika gazela

Wielowarzywny barszcz

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- buraki - 4 szt.
- jabłka - 1-2 szt.
- wywar z mięsa i warzyw - 2 l
- fasola - 3 łyżka(i)
- ziemniaki - 2 szt.
- pomidory - 1-2 szt.
- ogórek świeży - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- masło - 2 łyżka(i)
- śmietana - 1/2 szkl.
- mąka - 1 łyżka(i)
- zakwas z buraczków -
- ntka pietruszki -
- koperek -
- sól, pieprz i cukier - do smaku

Przydatne akcesoria:

nóż, tarka o dużych otworach, , garnek,

Etapy przyrządzania:

1. Buraczki oczyścić, opłukać, upiec lub ugotować, wyjąć, zetrzeć na tarce o dużych otworach. Jabłka umyć, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, rozdrobnić, połączyć z buraczkami i częścią wywaru, chwilę pogotować i pozostawić na 2 godziny. Fasolę przebrać, opłukać, zalać pozostałym wywarem, zagotować i pozostawić na 2 godz. Potem ugotować. Ziemniaki pokrajane w kostkę dodać do fasoli pod koniec gotowania. Pomidory obrać ze skórki, pokrajać w części. Ogórek obrać, opłukać, pokrajać w półplasterki. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, dodać ogórki, dusić kilka minut. Następnie połączyć z fasolą, przecedzonym wywarem z buraczków, pomidorami, śmietaną wymieszaną z mąką i zakwasem, zagotować, doprawić. Przed podaniem posypać posiekaną zieleniną.

Jak podawać?

Przed podaniem posypać zieleniną

Uwagi:

Przepis ze starej prasy z lat 80