

# BARSZCZ CZERWONY

Przepis dodany przez użytkownika edytaka74

**ja zawsze taki barszczyk robie na wigilie i wszyscy jedza aż sie uszy trzęsą**

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)
- ząbek czosnku - 1 szt.
- sok z cytryny - 2 łyżka(i)

## **Przydatne akcesoria:**

garnek , łyżka

## **Etapy przyrządzania:**

- 1.** Warzywa na bulion umyć, obrać. Wrzucić do garnka wraz z liśćmi 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.