

BARSZCZ MAŁOPOLSKI

Przepis dodany przez użytkownika Kucharz-Misio

Smacznego

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- wywar z kości i warzyw - 2 l
- wołowina bez kości - 20 dag
- buraki - 40 dag
- śmietana - 150 ml
- biała kapusta - 20 dag
- suszone grzyby - 2 dag
- mąka - 2 dag
- fasola perłowa - 5 dag
- ketchup - 4 dag
- sól -
- pieprz -
- liść laurowy - 1 szt.
- ziele angielskie -

Etapy przyrządzania:

1. 1.). Buraki umyć, oczyścić, opłukać, zalać wodą, ugotować.
2. 2.). Następnie wystudzić, obrać i zetrzeć na tarce.
3. 3.). Grzyby umyć, namoczyć, ugotować.
4. 4.). Fasolę przebrać, opłukać, zalać zimną wodą, zagotować i pozostawić na 2 godziny.
5. 5.). Potem ugotować w tej samej wodzie.
6. 6.). Mięso umyć, zmielić, zalać wywarem, ugotować.
7. 7.). Pod koniec gotowania dodać pokrojoną w kostkę kapustę oraz przyprawy.
8. 8.) Gdy kapusta będzie miękka, połączyć z burakami, grzybami pokrojonymi w paseczki, ketchupem, fasolą oraz śmietaną wymieszaną z mąką, chwilę pogotować, doprawić do smaku.