Barszcz ukraiński

Wafelek2601

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- buraki - 5 szt.
- marchew - 1 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- seler - 1/4 szt.
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- masło - 2 łyżka
- liść laurowy - 1 szt.
- ziele angielskie - 2 szt.
- pieprz i sól - do smaku
- ziemniaki - 6 szt.
- śmietana - 2 łyżka
- ocet winny - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraki, marchew, pietruszkę, seler, cebulę i czosnek obrać, umyć, zetrzeć na grubych oczkach.

KROK 2: Podsmażyć na maśle. Zalać 1,5 litra wody, gotować pod przykryciem na wolnym ogniu przez 30 minut. Dodać liść laurowy i ziela angielskie. Po tym czasie dodać ziemniaki pokrojone w kostkę, gotować do miękkości.

KROK 3: Dodać do smaku przyprawę solą i pieprz oraz ocet. Śmietanę wymieszać z 100 ml wywaru, wlać do zupy.