




Barszcz ukraiński

 Wafelek2601

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

buraki - 5 szt.
marchew - 1 szt.
pietruszkę - 1 szt.
seler - 1/4 szt.
cebula - 1 szt.
czosnek - 1 ząbek
masło - 2 łyżka

liść laurowy - 1 szt.
ziela 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.