




Barszcz z warzywami i mięsem

 Wafelek2601

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

mięso od szynki - 30 dag
buraki - 4 szt.
marchew - 1 szt.
pietruszką - 1 szt.
seler - 1/2 szt.
cebula - 1 szt.
oliwa - 1 łyżka
czosnek - 1 ząbek

liść laurowy - 2 szt.
ziele angielskie - 3 szt.
sól i pieprz - do smaku
śmietana light - 3 łyżka
ocet winny - 1 łyżka
ziemniaki - 4 szt.
koper - 1/4 pęk

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso dokładnie umyć, zalać 1,5-2 litrami wody. Zagotować.

KROK 2: Wyjąć szumowiny, dodać ziele angielskie i liście laurowe oraz troszkę soli. Buraki, pietruszkę, seler i marchewkę zetrzeć na tarce, czosnek pokroić w plastry. Dodać do gotującego się wywaru. Gotować na wolnym ogniu pod przykryciem około 2 godzin. Ziemniaki pokroić w kostkę, koper posiekać. Dodać do zupy. Gotować do miękkości. W międzyczasie wyjąć mięso, pokroić w kostkę i dodać z powrotem do zupy. Zupę doprawić octem, solą oraz pieprzem.

KROK 3: Śmietanę wymieszać z odrobiną wywaru, wlać do zupy i wymieszać. Podawać na gorąco.