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.
- pietruszka - 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.