Czerwony barszcz wigilijny

Kinga Bajcar

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- Barszcz czerwony wegetariański Bio - 400 ml
- Marchewka - 2 szt.
- Pietruszka - 1 szt.
- Por - kawałek
- Seler - kawałek
- Natka pietruszki - 1/2 pęk
- Buraki czerwone - 3 szt.
- Czosnek - 5 ząbek
- Sól - do smaku
- Pieprz mielony czarny - do smaku
- Majeranek mielony Bio - do smaku
- Sok ze świeżo wyciśniętej cytryny - trochę
- Oliwa z oliwek extra Virgin Bio - kilka kropel

Dodatkowe info:

Barszczyk czerwony wyśmienicie smakuje na gorąco podany z uszkami bądź pierogami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchew, pietruszkę, por, buraki i seler obieramy i kroimy.
Obrane warzywa zalewamy wodą (około 4 litrów) i gotujemy na małym ogniu.

KROK 2: W momencie jak wszystko zacznie się gotować zalewamy całość sokiem z cytryny (aby wywar nie stracił koloru).

Gdy już warzywa będą miękkie wlewamy barszcz czerwony wegetariański Bio i gotujemy jeszcze przez chwilę.
Na sam koniec obieramy ząbki czosnku, siekamy je drobno i dodajemy do barszczu.
Doprawiamy do smaku przyprawami.
Ja dla poprawy smaku dodaję dodatkowo kilka kropel oliwy z oliwek, ale można ten krok pominąć :)
Smacznego ;)