




Barszczyk


 Barbara Strużyna

Polecane na: **zupa**


Kuchnia (region): **polska**



Warto wiedzieć:

 30 min.

 łatwy

 8 porcji



Składniki:

buraki czerwone - 1 i 1/2 kg

jabłko - 1/2 szt.

seler część zielona (łodygi z liśćmi)
- kilka

cytryna - 1/2 szt.

śmietana kwaśna - 1 łyżeczka

mąka - 1 łyżka

majeranek - trochę

czosnek - 2 ząbek

liść laurowy - 1 szt.

ziele angielskie - 1 szt.



Dodatkowe info:

Zupę gotuje się szybko jeśli dysponujemy wywarem mięsno-warzywnym, warzywnym (na Wigilię) lub do wrzątku dodajemy kostki warzywne bio lub warzywno-mięsne bio przygotowane zgodnie z przepisem na opakowaniu. Zupę (buraczany wywar) podajemy z uszkami z wołowiną lub grzybowo-kapuścianym nadzieniem. W prostszej wersji z makaronem lub pijemy samodzielnie.



Sposób przygotowania:

KROK 1: Do wrzącego wywaru wkładamy obrane i pokrojone na małe kawałki buraków (zostawiamy jednego buraka), dodajemy pół jabłka, liść laurowy i ziele angielskie i gotujemy 7 min.

KROK 2: Następnie wkładamy buraka przekrojonego na pół, łodygi i liście selera, doprawiamy majerankiem, pieprzem, wrzucamy 2 ząbki czosnku przekrojone na pół

i zaprawiamy śmietaną (tzn. do kubeczka wlewamy łyżeczkę śmietany kwaśnej i małą łyżeczkę mąki, mieszamy, dodajemy trochę wrzątku, mieszamy i wlewamy do zupy, mieszając), dodajemy do smaku sok z cytryny, ewentualnie możemy odrobinę dosłodzić. Zagotowujemy i wyłączamy źródło ciepła. Zupa przed podaniem powinna trochę naciągnąć jeszcze soku z buraków. Najlepiej smakuje na drugi dzień.

Smacznego!