



Barszcz czerwony czysty

 Wafelek2601


Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

kość wieprzowa na wywar - 1 szt.

buraki - 1 + 1/2 kg

marchew - 2 szt.

pietruszka - 1 szt.

seler - 1/2 szt.

czosnek - 3 ząbek

cebula - 1 szt.

ocet winny - do smaku

sól i pieprz - do smaku

liść laurowy - 3 szt.

ziele angielskie - 5 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kostkę wieprzową umyć, zalać 2 litrami wody, zagotować.

KROK 2: Wyjąć szumowiny, dodać liście laurowe, ziele angielskie. Posolić. Gotować na wolnym ogniu pod przykryciem. Marchew, pietruszkę, seler, czosnek, cebulę i buraki obrać i umyć. Buraki pokroić w plastry, resztę warzyw zostawić w całości lub pokroić na połowę i dodać do wywaru. Gotować do miękkości. Doprawić solą, pieprzem i solą oraz octem winnym. Zupę przelać przez sito.

KROK 3: Podawać np. z kapuśniaczkami.