Barszcz czerwony z chrzanem

Stokrotka

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

1 porcja

Składniki:

- buraki czerwone - 30 dag
- czosnek - 1 ząbek
- marchewka - 0,5 szt.
- pietruszka - 0,5 szt.
- por - 0,5 szt.
- liść laurowy - 1 szt.
- ziele angielskie - 2-3 szt.
- szczypta suszonego lubczyku -
- chrzan tarty - 2 łyżka
- śmietana 30% - 3 łyżka
- mleko - 100 ml
- mąka pszenna - 1 łyżeczka
- sok z cytryny, sól, pieprz - do smaku
- boczek wędzony - trochę
- posiekana natka pietruszki - trochę

Dodatkowe info:

Barszcz czerwony z dodatkiem chrzanu i śmietany to smaczna i popularna zupa. Można ją podawać z jajkiem na twardo lub ziemniakami i usmażonym wędzonym boczkiem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obrane buraki, marchew i pietruszkę zetrzeć na tarce jarzynowej.

KROK 2: Wlać 1,5 l wody, dodać liść laurowy, angielskie ziele i gotować około 20 minut. Następnie dodać pokrojony por, posiekany czosnek, sól, pieprz i sok z cytryny, lubczyk, gotować przez 10 minut.

KROK 3: Mleko wymieszać z mąką, połączyć z zupą, dodać chrzan, zagotować, wymieszać ze śmietaną.