

Barszcz czerwony




gotuj w stylu eko.pl

 Barbara Mulik


Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

Sok z buraków - 250 ml

Bulion - 2 kostka

Woda - 1 litr

Sól - 1 łyżeczka

Pieprz - 1/2 łyżeczka

Kwasek cytrynowy - 1/2 łyżeczka

Cukier - 2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Barszcz czerwony znakomicie smakuje z pasztecikami lub uszkami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraki (3-4 szt) obrać ze skórki, pokroić w kawałki i wycisnąć z nich sok w sokowirówce.

KROK 2: Do rondla wlać wodę, zagotować i wrzucić kostki rosółowe (BRODO DI POLLO CHICKEN), oraz sól i pieprz.

KROK 3: Do gotującego się wywaru wlać sok z buraków, wsypać kwasek cytrynowy i cukier. Gotować tylko kilka minut.

Smacznego