Barszcz najlepszy na świecie

H A B I B I

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- buraki - 2 i 1/2 kg
- marchewka - 500 g
- seler korzeniowy - 300 g
- pietruszka - 1-2 szt.
- seler naciowy - 3-5 szt.
- grzyby suszone - garść
- lubczyk - do smaku
- miód płynny - do smaku
- ocet jabłkowy - do smaku
- czosnek - mała główka
- por - średni
- pieprz ziołowy - do smaku
- pieprz czarny - do smaku
- ziele angielskie - 5-7 szt.
- liście laurowe - 3-4 szt.
- goździki - 1-3 szt.
- kora cynamonu - duży kawałek

Dodatkowe info:

Mój sposób na przygotowanie czerwonego barszczu, który nie tylko ma przepiękny głęboki kolor, ale też niesamowicie skoncentrowany buraczany smak :) Podstawą są pieczone buraki i wywar warzywny.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraki wybrać możliwie równej wielkości, umyć i odsączyć z nadmiaru wody - włożyć do rękawa foliowego przeznaczonego do pieczenia, wlać do środka 2-3 łyżki zimnej wody, zamknąć worek drucikami i włożyć do piekarnika. Nastawić temperaturę na 200*C i piec do miękkości (czas pieczenia jest zależny od wielkości i gatunku buraków). Pozostawić do ostygnięcia.

KROK 2: W tym czasie do dużego garnka włożyć obrane warzywa pokrojone w mniejsze kawałki.
Dodać ziele angielskie, liście laurowe, ziarna pieprzu, trochę soli, garść suszonych grzybów, świeży lubczyk + ew. 2 goździki i 2-3 kawałki kory cynamonu. Gotować powoli do uzyskania skoncentrowanego i esencjonalnego wywaru. Pozostawić pod przykrycie do ostygnięcia.

KROK 3: Ostudzone buraki obrać i zetrzeć na drobnych oczkach tarki warzywnej. Wywar odcedzić i rozgrzać do wstępnego wrzenia

- dodać starte buraczki, przemieszać i ponownie rozgrzać, aż całość niemal zawrze. Dodać ocet jabłkowy do smaku, zmiażdżony czosnek, sporo pieprzu ziołowego i czarnego. Ogrzewać ok. 10min. nie dopuszczając do wrzenia. Garnek nakryć i odstawić w chłodne miejsce na 10-12 godzin.
Kiedy barszcz dobrze naciągnie przelać przez gęste sito i odcisnąć pozostałe buraczki.

KROK 4: Barszcz zagrzać, ale nie zagotować - doprawić do smaku solą, pieprzem, świeżo wyciśniętym czosnkiem, octem jabłkowym oraz płynnym miodem.
Barszcz powinien być lekko pikantny, słodkawy i z lekko wyczuwalną nutą kwasowości.
Podawać w talerzu z dodatkiem uszek /pierogów lub w filiżance jako dodatek np. do krokietów/pasztecików.