



Barszczyk czerwony z fasolką pinto - zupa

 Dorota Rozbicka

Polecane na: [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#), [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 6 porcji

Składniki:

fasola pinto - 1 szklanka
buraki - 500 g
ziemniaki - 500 g
marchew - 1 szt.
cebula - 1 szt.
czosnek zabki - 1 szt.
majeranek - 1 łyżeczka
sól himalajska - do smaku

pieprz - do smaku
ocet jabłkowy - 1 łyżka
liść laurowy - 1 szt.
ziele angielskie - 5 szt.
jajka na twardo -
masło - 1 łyżka
olej do smażenia - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolę zalewamy wodą, zostawiamy na noc. Następnego dnia gotujemy do miękkości.

KROK 2: W garnku rozgrzewamy masło i olej, dodajemy cebulę obraną i pokrojoną na ćwiartki, przesmażamy.

Ziemniaki kroimy w kostkę, buraki w paski, marchew w kostkę, dodajemy do cebuli, zalewamy 1l wody.

Dodajemy przyprawy i gotujemy 20 min.

Dodajemy fasolę, gotujemy jeszcze 5 min.

Zakwaszamy octem, doprawiamy do smaku.

Podajemy z jajkiem na twardo.