



## Czerwony barszcz zabielały z kraszonymi ziemniakami

 Tylko z Natury

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

czerwone buraki - 1 kg

wywar drobiowo-warzywny - 3 litr

śmietana - 2 łyżka

sól morską, pieprz, majeranek - do smaku

sok z 1/2 cytryny lub zakwas

buraczany -

mąka - 1 łyżka

liść laurowy - 1-2 szt.

ziele angielskie - 2-3 szt.

ziemniaki - 2 kg

boczek - kawałek

mała cebula - 1 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Buraki umyć, obrać i pokroić w plasterki. Pozostawić jednego surowego ziemniaka. Wrzucić do wywaru pokrojone buraki, dodać listek laurowy i ziele angielskie. pogotować ok. 10 minut, wlać śmietanę rozrobioną z mąką. Jeszcze raz wymieszać i gotować ok. 1-2 minut. Surowego buraka pokroić w plastry i dodać do zupy i pozostawić ją na 2 godziny. Gdy barszcz nabierze intensywnej barwy, zakwasić. Przyprawić solą, pieprzem do smaku, dodać 1/2 łyżeczki majeranku. Szybko doprowadzić do wrzenia. Podawać z okraszonymi ziemniakami.

mocno podgrzać,

Podawać oddzielnie ziemniaki okraszone skwarkami z boczku.

**KROK 2:** Ziemniaki obrać, opłukać, ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i ubić. Boczek pokroić w kostkę, smażyć na patelni wytapiając tłuszcz tak by pozostały skwarki, dodać pokrojoną drobno cebulkę i zeszklić. Całość dodać do ubitych ziemniaków i wymieszać.