





Szybki barszcz ukraiński - zupa

 Barbara Strużyna

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

rosół lub wywar warzywny - 2 litr
zakwas z buraków tradycyjny - 500 ml
buraczki ugotowane talarki lub tarte - 1 opakowanie
fasoła cannellini w zalewie (300 g) - 1 słoik
kapusta pekińska - 1/3 - 1/4 szt.

majeranek - do smaku
miód - 1 łyżka
sok z cytryny - 1/2 szt.
pieprz - do smaku
śmietana lub śmietanka roślinna - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zagotowujemy wywar lub rosół.
Kapustę pekińską kroimy w kostkę lub w paski.

KROK 2: Do wywaru dodajemy kapustę pekińską. Gotujemy ok. 3 minuty. Następnie dokładamy fasolę wraz z zalewą, talarki z ugotowanego buraka. Doprowadzamy wszystko do wrzenia, wyłączamy ogień i wlewamy zakwas. Doprawiamy miodem, majerankiem, pieprzem ewentualnie solą i jeśli tak lubimy to śmietaną.

KROK 3: Smacznego!