

Barszcz czerwony

Składniki:

2 -2,5 l wody

1 pałka z kurczaka

1 marchewka

1 mała pietruszka

1 kostka rosółowa

mały kawałek selera

kawałek liścia pora

przyprawy: 1,5 łyżeczki soli, szczypta pieprzu, kilka kropel przyprawy do zup w płynie,

szczypta papryki ostrej

700 g – 1000 g ziemniaków

2-3 buraki czerwone

2-3 łyżki śmietany 18%

500 g fasoli drobnej



Wykonanie:

Mięso zalewamy zimną wodą i gotujemy. To bardzo ważne, żeby mięso zalewać zimną wodą. W ten sposób więcej składników smakowych przejdzie do bulionu. W trakcie gotowania zbieramy sitkiem tzw. „szumy” (zanieczyszczenia). Kiedy prawie ich nie ma, wrzucamy warzywa: ziemniaki (obrane, umyte, pokrojone w kostkę), marchewkę, pietruszkę, selera i pora (obrane, umyte i przekrojone lub w wersji dla lubiących warzywa marchewkę, pietruszkę i selera można zetrzeć na tarce na dużych oczkach) oraz kostkę rosółową. Przyprawiamy do smaku.

Buraki myjemy, zalewamy wodą i gotujemy, aż do granicy miękkości. Odcedzamy, studzimy i z łatwością ściągamy skórkę. Na koniec ścieramy na tarce na dużych oczkach. Można też użyć buraków marynowanych.

Fasolę płuczemy, zalewamy wodą i gotujemy do miękkości. Po ugotowaniu odcedzamy.

Kiedy ziemniaki będą prawie miękkie wrzucamy buraki i fasolę, i gotujemy około 10 min, na wolnym ogniu.

Po tym czasie do miseczki dajemy śmietanę, dolewamy chochelkę zupy i dokładnie mieszamy. Na sam koniec wlewamy do zupy rozrobioną śmietanę i zostawiamy zupę na ogniu jeszcze 5 min. Zupa musi się nam na koniec zagotować.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

