

Barszcz czerwony z fasolą



Składniki

3 szt. - czerwone buraki
średniej wielkości
2 l - woda
1 szt. - liść laurowy
2 szt. - ziele angielskie
1 szt. - ziarenka pieprzu
400 g - ugotowana fasola
(biała lub czerwona)
1 garść - świeży koperek
1/4 szklanka - świeży sok
z czerwonych buraków
1 szczypta - sól
1 szczypta - pieprz
cytrynowy
1 szklanka - domowy
zakwas żurku
1 szt. - marchewka
1 łyżeczka - cukier

Opis wykonania

Lubicie barszcz ukraiński? Ja dziś zapraszam Was na zapoznanie się z moją wersją tej pysznej zupy

Buraki obieramy kroimy w kostkę, zalewamy wodą dodajemy łyżeczkę cukru i gotujemy. Gdy buraki zaczynają się gotować zmniejszamy ogień pod garnkiem i dodajemy liść laurowy, pieprz, ziele angielskie oraz solimy 1 łyżeczkę. Gotujemy do miękkości buraków (jeżeli woda podczas gotowania nam się wygotuje to oczywiście ją uzupełniamy). 10 minut przed końcem gotowania dodajemy pokrojoną w cienkie krążki marchewkę. Gdy buraki i marchewka są już miękkie, dorzucamy fasolę i zalewamy zakwasem żurku. Dolewamy sok z buraków w celu uzyskania ładnego intensywnego czerwonego koloru barszczu, doprawiamy do smaku solą i pieprzem cytrynowym. Podajemy gorący posypany zielonym koperkiem.