

Prosty trik na intensywny kolor barszczu czerwonego



# Opis wskazówki

Każdy, kto gotował samodzielnie barszcz czerwony, na pewno spotkał się z problematycznym wyblaknięciem koloru tej pysznej zupy. Taki błydy barszczyk nie smakuje tak dobrze, jak taki o intensywnym ciemno bordowym kolorze.

Aby czerwonemu barszczowi przywrócić kolor należy pod koniec gotowania dodać jedną dużą łyżkę soku z cytryny oraz dobrać średniej wielkości buraka, zetrzeć na tarce o grubych oczkach i dodać do barszczu, zamieszać, podgotować ok 1-2 minut i gotowe. Teraz barszcz będzie nie tylko cieszył Wasze podniebienia ale również i oko :)