



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

## **Barszcz czysty postny**

Podawać na głębokich talerzach, z uszkami z grzybów.

Na Boże Narodzenie

### **Składniki:**

- suszony grzyb, 2 dag
- włoszczyzna, 25 dag
- burak, 50 dag
- sok z buraków, 1 szkl.
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- natka pietruszki, 1 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Grzyby umyć, namoczyć, ugotować w tej samej wodzie, w które się moczyły. Włoszczyznę i buraki umyć, oczyścić, opłukać, po krajać, ugotować w wodzie (6 szklanek). Gdy grzyby będą miękkie, odcedzić je, wywar połączyć z odcedzonym wywarem z włoszczyzny i buraków, dodać kwas, doprawić solą i cukrem, posypać posiekaną zieleniną.

