



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Barszcz czerwony z uszkami

Czerwony barszczyk najlepszy na wszystko :)

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: cztery

☒ idealne dla dzieci

☒ dla alergików

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- liście laurowe, 2 szt.
- ziele angielskie, 1 łyżecz.
- suszony grzyb, 3 szt.
- kminek, 1 łyżecz.
- masło klarowane, 2 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- ocet balsamiczny, 2 łyżk.
- suszony majeranek, 1 łyżecz.
- czosnek, 2 łyżk.
- burak, 1 kg

Sposób przygotowania:

Barszcz czerwony robię na "oko" także jeżeli o czymś zapomniałam to z góry przepraszam. Surowe buraki obieram i trę na tarce o grubych oczkach i wrzucam do garnka. Dodaję suszone grzybki, lekko rozgniecione 2-3 ząbki czosnku, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek - zalewam zimną wodą i wstawiam na gaz na średni ogień. Wywar ma dość do postaci prawie gotującej ale nie zagotowuję go. W ten sposób nie wygotowuję wszystkich cennych składników a "ziemistego" aromatu też już nie czuć. Odstawiam na dłuższą chwilę (im dłużej tym lepiej naciągnie)- np. 1-1,5 godziny. Po tym czasie odcedzam buraczki (wyciskając je) - zostawiając czystą zupę. Teraz zabieram się za przyprawianie - dodaję do smaku octu balsamicznego (inny ocet nie wchodzi w grę) albo sok z cytryny, dodaję sól, pieprz, ew. jeszcze czosnek i majeranek a na koniec masło klarowane. Zupę podaję z uszkami bądź jeśli nie mam czasu z białą fasolką i gotowanymi ziemniakami.

