



Tekst i zdjęcie: **frater007** - SzeF Kuchni (1330)

Barszcz czerwony

Podawać np. z kaszą gryczaną

Sposób przygotowania: gotowane

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- kwasek cytrynowy, 2 g
- liście laurowe, 1 szt.
- margaryna, 5 g
- cebula, 10 g
- włoszczyzna, 50 g
- wywar z kości, 500 g
- koncentrat z buraków ćwikłowych, 30 g

Sposób przygotowania:

Do wywaru z kości dodać warzywa i wolno gotować. Cebulę pokroić w grube plastry, przypiec i dodać do wywaru razem z przyprawami. Gdy warzywa są już miękkie, wyjąć je z wywaru. Dodać do wywaru koncentrat z buraków i kwasek cytrynowy — zagotować i przyprawić do smaku. Podawać z pasztecikami, fasolą, kaszą gryczaną itp.

