



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

## **Barszcz czerwony jarski**

Bardzo dobry

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** gotowane

### **Składniki:**

- włoszczyzna, 50 g
- burak ćwikłowy, 100 g
- śmietana, 50 g
- mąka , 2 g
- koncentrat z buraków ćwikłowych, 70 g
- liście laurowe, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Oczyszczone warzywa zalać zimną wodą, dodać przyprawy i ugotować. Po ugotowaniu warzywa wyjąć, a do wywaru dodać koncentrat z buraków. Posolić i zagotować. Śmietanę rozmieszać z mąką, dodać do zupy i zagotować — doprawić do smaku.

