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

Barszcz ukraiński

Do barszczu można dodać ugotowane mięso

Składniki:

- burak, 30 dag
- marchew, 1 szt.
- pietruszka, 1 szt.
- seler, 0.2 szt.
- kapusta głowiasta biała , 15 dag
- pomidor, 2 szt.
- fasola szparagowa, 10 dag
- mąka , 3 dag
- śmietana, 12 dag
- sok z buraków, 0.5 szkl.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- natka pietruszki, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Warzywa korzeniowe umyć, obrać, zetrzeć na tarce o duży otworach lub pokrajać w cienkie paseczki, zalać wrzącą wodą albo wywarem z mięsa lub kości (6 szklanek) i gotować. Fasolę szparagową umyć, pokrajać w ukośne paski, dodać do jarzyn (fasolę suchą uprzednio umyć i namoczyć w letniej, przegotowanej wodzie na 12 godz., po czym podgotować w tej samej wodzie, a następnie połączyć z gotującymi się jarzynami). Kapustę oczyścić, umyć, poszatkować, włożyć do zupy, razem gotować. Dodać umyte, obrane i pokrajane w kostkę ziemniaki. Gdy warzywa i ziemniaki będą prawie miękkie, dodać do zupy umyte i pokrajane w ćwiartki pomidory lub koncentrat pomidorowy. Śmietanę rozmieszać z mąką, zagęścić zupę, zagotować. Doprawić do smaku solą, cukrem i kwasem burakowym, dodać posiekaną zieleninę. Do barszczu można dodać gotowane lub pieczone mięso, ugotowany boczek (wywar zużyć do barszczu), pokrajaną na kawałki kiełbasę lub jaja ugotowane na twardo, w ćwiartkach.