



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Czerwony barszcz wigilijny

Czerwony barszcz wigilijny

Składniki:

- burak ćwikłowy, 5 kg
- borowik, 5 szt.
- podgrzybek zajączek, 20 szt.
- liść bobkowy, 3 szt.
- ziele angielskie, 5 szt.
- goździki, 3 szt.
- pieprz czarny, 10 szt.
- kminek, 1 szczypta
- por, 4 szt.
- cebula, 10 szt.
- ocet winny , 3 łyżk.
- jabłko, 4 szt.
- ząbek czosnku, 5 szt.

Sposób przygotowania:

Buraki obrać i pokroić. Zalać zimną wodą. Dodać grzyby. Gotować powoli dodając liście laurowe, ziele angielskie, goździki, pieprz i szczyptę kminku. Nie solić. Dodać pory (razem z liśćmi) i cebule upieczone wcześniej w piecu w skorupkach (kiedy skorupka będzie ciemna wrzucamy do barszczu). Gdy barszcz zacznie się gotować, hartujemy go octem dębowym. Gotujemy powoli, aż buraki zmiękną. Zdejmujemy garnek z ognia. Wyrzucić cebule. Jabłka (najlepiej szara reneta) obrać ze skórki. Obierki te wrzucić do barszczu. Dodać czosnek. Zostawić na noc w chłodnym miejscu. Rano przecedzić przez sito i podgrzać. Nie gotować.

