Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef Kuchni (6855)

Barszcz czerwony z pieczonych buraków

Pyszny barszcze czerwony z pieczonych buraków z zakwasem

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

- ☑ idealne dla dzieci
- ☑ dla alergików
- ☑ Na Boze Narodzenie
- ☑ karnawal
- ☑ bezglutenowe

Składniki:

- burak, 1.5 kg
- majeranek, 2 łyżk.
- Główka czosnku , 1 szt.
- wywar z włoszczyzny, 3 l
- pieprz, 1 łyżecz.
- sól, 1 łyżecz.
- jabłko, 3 szt.
- olej lniany , 2 łyżk.
- cebula, 1 szt.
- masło, 1 łyżk.
- suszony grzyb, 1 szkl.

Sposób przygotowania:

Do barszczu wykorzystamy 1 kg buraków pieczonych i pół kilo buraków kiszonych z zakwasu buraczanego. Jeśli nie macie kiszonych buraków, upieczcie 1,5 kg buraków. Buraki pieczemy w całości, nieobrane, wrzucamy prosto do piekarnika na około 45-60 minut w tempereturze 190 stopni celsjusza. W międzyczasie gotujemy wywar z włoszczyzny: 2 zielone części pora, 1 seler, 3 marchewki, 3 pietruszki, cebula, ziele angielskie, liść laurowy, sól. Osobno gotujemy również grzyby w 1 szklance wody - przez 45-60 minut. Kiedy wywar z włoszczyzny się ugotuje - wyjmujemy warzywa (wykorzystujemy np. do sałatki jarzynowej), przecedzamy. Buraki wyjmujemy z piekarnika, obieramy i ścieramy na tarce, to samo robimy z burakami kiszonymi. Dodajemy do wywaru, dodajemy główkę czosnku przedzieloną na pół, cebulę poszatkowaną i podsmażoną na maśle, majeranek i gotujemy ok. 15 minut. Następnie obieramy 3 jabłka i skórki wrzucamy do barszczu. Odstawiamy na całą noc w chłodne miejsce. Na następny dzień barszcz przecedzamy, dodajemy zakwas z buraków, olej lniany, grzyby z grzybowym wywarem i doprawiamy solą i pieprzem. Następnie podgrzewamy, nie

dopuszczając do wrzenia. Smacznego. Podawać z uszkami.