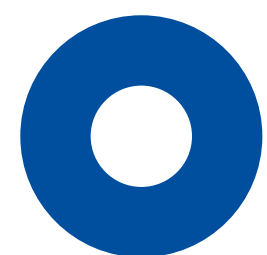


Przepis autorstwa
Alony Synianskiej

Barszcz ukraiński



Składniki (na duży garnek około 15 l)

3 kg buraków

1,5 kg ziemniaków

2 szt selera (korzeń)

3 szt pietruszki (korzeń)

3 szt marchewki

200 ml koncentratu pomidorowego

1 mniejsza lub 1/2 większej kapusta biała

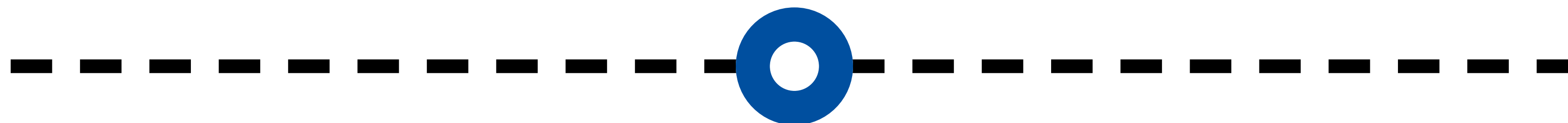
1 główka czosnku

2 puszki fasoli białej

około 10 łyżek octu jabłkowego

sól, pieprz czarny mielony, cukier, liść laurowy, odrobina majeranku

natka pietruszki, kwaśna śmietana do podania



Przygotowanie

Buraki pokroić w słupki, włożyć do garnka, zalać wodą do poziomu buraków, dodać sól, cukier, ocet jabłkowy. Na małym ogniu gotować do miękkości buraki, aż do uzyskania ładnego koloru i intensywnego smaku.

Do drugiego garnka dodać odrobinę oleju i pokrojone w kosteczkę warzywa: korzeń selera, korzeń pietruszki, marchewkę, ziemniaki. Lekko podsmażyć, dodać wodę, ziele angielskie, liść laurowy i gotować do miękkości warzyw. Pokroić kapustę oraz czosnek. Kiedy warzywa w obu garnkach będą miękkie, dodać buraki razem z wodą z gotowania, kapustę, przecier pomidorowy i czosnek. Gotować kilka minut do miękkości kapusty. W razie potrzeby doprawić solą, pieprzem, octem jabłkowym i odrobiną majeranku.

Podawać z posiekaną natką pietruszki i łyżką kwaśnej śmietany.

