

## Barszcz czerwony



### Składniki:

- 3 marchewki
- 1 pietruszka
- pół pora
- 1/3 selera
- lub około 400 g mrożonki warzywnej
- 5-6 kostek rosółowych wołowych
- 2-3 buraki
- 10 ziaren czarnego pieprzu
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 5 listków laurowych
- 2 ząbki czosnku
- 2 cebule
- masło lub oliwa do smażenia cebuli
- 5-6 łyżek bułki tartej
- śmietana
- cukier
- ziemniaki
- koperek i / lub liści pietruszki

### Przygotowanie:

1. Pokroić marchewkę, pietruszkę, pół pora i 1/3 selera. Zamiast tych surowych warzyw można również użyć mrożonki warzywnej ok 400 g.
2. Wlać do garnka 1,5-2 litrów wody i dodać na powyższe warzywa. Wrzucić 5/6 kostki rosółowe / wołowe i rozpocząć gotowanie.
3. W międzyczasie utrzeć dwa lub trzy buraki. Wrzucić buraki na patelnię.
4. 1/3 wywaru z kostkami rosółowymi wlać do patelni z buraczkami. Tusić buraki pod pokrywą przez około 20 minut. W tym czasie uzyskamy sok z buraków bardzo

pięknego koloru, podobnego do koloru czerwonego wina. Barszcz z dobrej jakości buraków powinny być naturalnie lekko słodki.

5. Gdy buraki zmiękną, tuszenie można uznać za zakończone. Wlać zawartość patelni do garnka (przez sitko wyczyścić).
6. Umieścić garnek z barszczem na kuchence i delikatnie podgrzewaj. Dodaj pieprz, ziele angielskie i liść laurowy. Ja osobiście nigdy nie doprowadzam do wrzenia, bo sok z buraków traci smak, gotuję powoli w temperaturach około 100 ° C (212 ° F). Ponadto barszcz traci również swój kolor i aromat. Barszcz powinny być gotowany w temperaturze ok 80 ° C (176 °F).
7. Wycisnąć dwa ząbki czosnku do czerwonego barszczu.
8. W tym czasie pokroić dwie cebule na drobne kostki. Rzucić na patelnię, dodać masło lub oliwę i smażyć do zbrązowienia.
9. Wrzucić 1 smażoną cebulką do zupy. Wlać pozostałą część do miski i odstawić. To będzie dla nas potrzebne jako przyprawa do ziemniaków, poddawanych do barszcz.
10. Na tej samej patelni, na której smażona była cebula, podsmażyć około 5-6 łyżek stołowych bułki tartej. W ten sposób można uzyskać zasmażkę. Dodaj ją do barszczu i wymieszaj dokładnie.
11. Na tym etapie z reguły można ocenić smak barszczu. Jeśli uznamy, że może zupa jest za delikatna można dodać koncentrat soku czerwonego buraka. Jest on dostępny w polskich sklepach spożywczych.
12. Teraz czas na dodanie śmietany.
13. Po śmietany dodajemy cukier.
14. Po dodaniu wszystkich składników barszcz zdjąć z ognia i odstawić do ochłodzenia.
15. W międzyczasie obrać odpowiednią ilość ziemniaków, pokroić w kostkę i gotować. Dodać soli do smaku.
16. Gdy barszcz będzie za chłodny można go podgrzać. Nakładamy porcje ziemniaków na talerz, a następnie wlewamy barszcz. Posypujemy ziemniaki smażoną cebulką, pietruszką i koperkiem.