

Barszcz ukraiński

Przepis dodany przez użytkownika trini6



barszcz

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- majonez - 1/2 szkl.
- kostki rosołowe - 2 szt.
- pęczek włoszczyzny z kapustą -
- biała fasola - 1/2 szkl.
- cebula - 1 szt.
- duże ziemniaki - 4 szt.
- duże buraki - 4 szt.
- przecier pomidorowy - 1 łyżka(i)
- koncentrat z buraków - 2 łyżka(i)
- żabki czosnku - 2 szt.
- sok z cytryny -
- cukier sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Fasolę moczyć kilka godzin, ugotować. Buraki ugotować, zetrzeć, zalać 2 szklankami wrzątku, odstawić na godzinę, odcedzić. Rozpuścić kostki rosołowe w litrze wrzontku, dodać buraki, włoszczyznę, ziemniaki i cebulę, posztakowaną kapustę, fasolę i przecier pomidorowy. Doprawić koncentratem z buraków, czosnkiem roztartym z dołą, sokiem, cukrem i pieprzem.