

Barszcz wiejski

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

bogata w witaminę C

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 3 PLN

Potrzebne składniki:

- włoszczyzna - 25 dag
- kości - 50 dag
- buraki - 50 dag
- kwas z ogórków - 1 szkl.
- sól -
- śmietana - 15 dag
- woda - 2 l
- ząbek czosnku -
- liść laurowy -

Etapy przyrządzania:

1. Buraki ugotować w łupinach, następnie obrać i pokroić w cienkie paski. Zalać wywarem z włoszczyzny i kości i gotować 30 minut dodając część kwasu z ogórków. Na koniec dodać pozostałą ilość kwasu, śmietanę i czosnek roztarty z solą oraz liść laurowy. Doprawić do smaku i zagotować.

Jak podawać?

z fasolą na sypko lub ziemniakami