



przepisy.pl

Barszcz czerwony z uszkami



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- buraki - 1 kilogram
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 200 gramów
- suszone grzyby - 200 gramów
- woda - 200 mililitrów
- sok z kiszonych buraków - 500 mililitrów
- seler - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- marchew - 2 sztuki
- mąka pszenna - 400 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 50 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pokrój buraki, ugotuj razem z marchewką, pietruszką, selerem.
2. Uszka: Przygotuj ciasto jak na pierogi, ale bardziej miękkie. Pokrój w kwadraty. Nakładaj na nie farsz ze zmielonych, gotowanych grzybów okraszonych cebulką smażoną na Ramie. Przygotowane uszka wrzucaj na wrzątek.
3. Po ugotowaniu odcedź, dodaj pół litra soku z kiszonych buraków (kisić tydzień wcześniej) oraz rozpuszczony w szklance wrzącej wody bulion Knorr. Dopraw do smaku. Odstaw nie przykrywając.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl