



Barszcz postny czerwony

przepisy.pl



 30 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- buraki - 4 sztuki
- Barszcz czerwony Knorr** - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- por mały - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- cukier - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Barszcz czerwony ugotuj w wodzie, do której następnie wrzuć buraki czerwone i inne warzywa pokrojone w kostkę. Dodaj ewentualnie łyżkę masła.
2. Dawniej przyrządzano barszcz grzybowy na kapuśniarce. W wodzie gotowano grzyby suszone (najlepiej borowiki, ale mogły też być podgrzybki i koźlarze) z dodatkiem szklanki soku z kiszanej kapusty. Gdy grzyby były miękkie, doprawiano kubabą, listkiem bobkowym, solą, pieprzem i cukrem. Dodawano też niekiedy, podobnie jak do barszczu czerwonego, łyżkę masła. Złośliwi nazywali ten barszcz popierdą.
3. Dopraw liściem laurowym, solą i pieprzem do smaku, cukrem i sokiem z cytryny.
4. Barszcz podawaj z uszkami z grzybami i kapustą.

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