



Barszcz świąteczny

przepisy.pl



 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- buraki - 6 sztuk
- kwas buraczany - 1 szklanka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- tarta bułka - 1 łyżka
- suszone grzyby - 100 gramów
- masło - 1 łyżka
- natka pietruszki
- woda w miarę potrzeb
- cebula - 1 sztuka
- śmietana
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

ciasto

- mąka - 150 gramów
- sól - 1 szczypta
- woda - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj i obierz warzywa. Zetrzyj buraki na tarce, drobno pokrój pozostałe warzywa.
2. Uszka: mąkę z solą wysyp na stolnicę, zrób wgłębienie. Wbij jajko, dodaj wodę i wyrób gładkie ciasto.
3. Zalej 4 szklankami zimnej wody, dodaj kostkę bulionową Knorr i gotuj, aż warzywa będą miękkie. Odstaw na noc.
4. Odcedź, połącz z kwasem buraczanym i podgrzej. Dopraw do smaku śmietaną, pieprzem i solą, jeśli uznasz, że jest to konieczne. Posyp natką.
5. Opłucz grzyby, zalej gorącą wodą, odstaw na godzinę. Ugotuj grzyby i odsącz na sitku, następnie posiekaj. Cebulę posiekaj, zeszklij na maśle. Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa. Następnie wymieszaj z grzybami, natką, bułką. Dopraw do smaku solą i pieprzem, jeśli uznasz, że jest to konieczne.
6. Ciasto rozwałkuj. Potnij na kwadraty o boku około 5 centymetrów. Nałóż farsz, złóż na pół, sklej rogi.
7. Gotuj w osolonej wodzie 2 minuty od wypłynięcia.

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