

Barszcz czerwony zabieleny

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: milkadabro, dnia 5 Grudnia 2012r. o 13:04

Tagi: barszcz, czerwony, zabieleny, buraki, zupa, polska

Rodzaj dania: dania jarskie zupy

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: Mazowsze

Rodzaj mięsa: danie bezmięsne

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
woda	2,5	l	płyny i sosy
ziele angielskie	5	szt.	przyprawy i zioła
pieprz czarny ziarnisty	10	szt.	przyprawy i zioła
liść laurowy	5	szt.	przyprawy i zioła
burak	4	szt.	warzywa
kostka rosółowa warzywna	2	szt.	przyprawy i zioła
marchew	3	szt.	warzywa
pietruszka	2	szt.	warzywa
cebula	1	szt.	warzywa
czosnek	3	ząbek	warzywa
przyprawa typu vegeta	2	łyżka	przyprawy i zioła
majeranek suszony	3	łyżka	przyprawy i zioła
śmietana 18%	200	ml	nabiał

Opis

- Do dużego garnka wlać 2,5 l wody, dodać ziele angielskie, ziarna pieprzu czarnego i liść laurowy. Zagotować.
- Buraki obrać, umyć i pokroić w cienkie paski. Wrzucić do garnka.
- 3 średnie marchewki i 2 średnie pietruszki obrać, pokroić na cienkie półplasterki. Wrzucić do garnka.
- 1 dużą cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę, czosnek obrać, każdy ząbek zmiążdżyć przy pomocy noża i pokroić drobno, wrzucić do garnka.
- Do garnka dodać również kostki rosółowe warzywne, gotować wszystko na średnim ogniu pod przykryciem około 60 minut mieszając od czasu do czasu, pod koniec gotowania dodać Vegetę.
- Odlać 1 szklankę zupy, dodać śmietanę i wymieszać dokładnie. Następnie wlać to do garnka z zupą i gotować jeszcze 10 minut na wolnym ogniu.



Dla ilu osób: 6
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: trudne do przygotowania
 Czas przygotowywania: 1godz. 10min.

Cena:
Liczba kalorii:

całej potrawy: 6 PLN

jednej porcji: 1 PLN