

Barszcz do picia

Autor: **EIMar**Przepisów: **236** Ocena: **2624**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 6 średnie buraki
- włośczyzna
- 2 łyżki oleju żeby podsmażyć małą cebulkę na rumiany kolor
- 2 ząbki czosnku, sól, pieprz, ocet, 1 łyżeczka cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Buraki oraz włośczyznę, ziele angielskie, liście laurowe gotować aż będą miękkie buraki. Po ugotowaniu wyciągnąć z garnka buraki i wystudzić. Po ostudzeniu zetrzeć na tarce na grubych oczkach i zalać gorącym wywarem z gotowania (najlepiej wrzątkiem), po ok 10-15 minutach gdy nabierze koloru przecedzić i dodać kilka łyżek buraków (nie wszystkie) i doprowadzić do smaku solą pieprzem, cukrem, octem i czosnkiem. Na koniec dodać podsmażoną cebulkę i doprowadzić do wrzenia (nie gotować bo straci kolor!!!!!!). Idealny do picia z krokietami.

Twoje notatki do przepisu: