

# Barszcz ukraiński



Autor: **BEATA1978**  
Przepisów: **786** Ocena: **49310**

5-6 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- buraki ćwikłowe 3 szt
- marchew 3 szt, pietruszka 3 szt, por 1/4 szt
- kapusta włoska 200 g
- ugotowana fasola "Jaś" 150 g
- pomidory w puszcze 3 łyżki
- cebula 2 szt
- śmietana 18% 2 łyżki
- czosnek 2 ząbki
- sól, pieprz, liście laurowe (3), ziele angielskie (4)
- ocet 1- 2 łyżki
- oliwa z oliwek 2- 3 łyżki
- kostka rosołowa Knorr 1 szt

## Sposób przygotowania:

1 Buraki obrać, pokroić na kawałki, dodać marchew i pietruszkę. Warzywa zalać wodą, wrzucić przyprawy (ziele angielskie, liście laurowe). Wszystko razem zagotować. Po zagotowaniu posolić, przyprawić pieprzem, gotować do miękkości buraków (około 50 minut). Na 10 minut przed końcem gotowania dodać obrany czosnek, kawałek pora i połowę poszatkiwanej kapusty włoskiej.

Resztę kapusty podsmażyć na oliwie z oliwek, podlać odrobiną wody i udusić pod przykryciem. Cebulę pokroić w piórka, również podsmażyć na oliwie z oliwek.

Z wywaru buraczanego wyciągnąć warzywa. Połowę buraków, marchew i pietruszkę pokroić w kostkę. Pora pokroić w krążki. Pokrojone warzywa wrzucić ponownie do wywaru. Dodać kostkę rosołową, pomidory z puszki, ocet, ugotowaną fasolę, podsmażoną cebulę. Barszcz ponownie zagotować, zabielić śmietaną, doprawić do smaku solą i pieprzem.

Podczas serwowania barszczu na każdy talerz dokładać łyżkę duszonej kapusty.

Smacznego.



- 2 Uwaga: Pozostała część ugotowanych buraków może być wykorzystana do zrobienia sałatki .

Moja propozycja na wykorzystanie ugotowanych buraków pod linkiem:  
<https://smaker.pl/przepis-salatka-z-burakow-z-orzechami,105812.html>



Twoje notatki do przepisu: