

Barszcz z pieczonych buraków



Autor: **ugotujiprzetestuj**
Przepisów: **110** Ocena: **1407**

3-4 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 kg buraków
- 2 l wody
- pęczek włoszczyzny
- 2-3 ząbki czosnku
- sól
- pieprz
- majeranek
- 1-2 łyżki octu
- 2 łyżki smalcu

Sposób przygotowania:

- 1 Buraki dokładnie myjemy i szorujemy pod bieżącą wodą. Osuszamy, nakłuwamy kilka razy widelcem i dokładnie pakujemy każdego buraka osobno w folii aluminiowej. Zapakowane buraki przekładamy na blachę i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180°C i pieczemy przez godzinę. Upieczone buraki odstawiamy do ostudzenia, po czym obieramy je ze skórki i trzemy na tarce o grubych wiórkach.



- 2 Włoszczyznę (marchew, pietruszkę, seler i por) myjemy i obieramy. Gotujemy w wodzie, aż warzywa będą miękkie. Wyciągamy warzywa (można je pokroić i dodać do talerza z zupą lub zrobić sałatkę jarzynową). W tym czasie na gorącej patelni rozpuszczamy smalec i podsmażamy na nim buraki przez 3-4 minuty, a następnie przekładamy całą zawartość patelni do garnka z zupą.

Całość doprawiamy solą, pieprzem i majerankiem oraz wlewamy ocet i dodajemy rozgniecione ząbki czosnku. Gotujemy 10-15 minut. W razie potrzeby dodatkowo zakwaszamy octem.

Twoje notatki do przepisu: