

Smakowita buraczkowa z podsmażanymi ziemniaczkami



Autor: **cooklife**

Przepisów: **19** Ocena: **346**



5-6 os. > 60 min średnie tanie



Składniki:

- Bulion:
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 1 marchewka
- 0,5 korzenia selera
- 1 pietruszka (korzeń + liście)
- 2 listki laurowe
- 5 ziarenek ziela angielskiego
- 4 ziarenka pieprzu
- 4 suszone grzybki
- 200 g żeberek
- Zupa:
- 0,5 kg czerwonych buraków
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula
- pieprz i sól do smaku
- natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki do bulionu wrzucić do garnka, zalać 3 litrami zimnej wody, zagotować, zmniejszyć ogień do minimum i gotować pod przykryciem przez około 1,5 godziny.
- 2 Obrać buraczki i pokroić w drobne słupki. Cebulę, czosnek posiekać i podsmażać na patelni.
- 3 Po 1,5 godziny odcedzić bulion od składników. Odłożyć do miseczki grzybki i marchewkę.
- 4 Do bulionu wrzucić pokrojone buraczki i gotować przez 40 minut.
- 5 Grzybki posiekać, marchewkę pociąć w talarki, natkę pietruszki posiekać i wszystko razem z podsmażoną cebulą i czosnkiem dodać do bulionu. Doprawić solą i pieprzem.
- 6 Podawać ze świeżo podsmażonymi pokrojonymi w kostkę ziemniakami.

Twoje notatki do przepisu: