

Barszcz Czerwony



Kuchnia: żydowska

Czas przygotowania: powyżej 90min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- buraki - 30 dag
- listki laurowe - 1 szt.
- ziele angielskie - 2-3 szt.
- czosnek - 5 ząbków
- woda - 3 l
- sól
- cukier

Opis przygotowania:

Obrane buraki pokroić w plastry i włożyć do słoja. Zalać przegotowaną gorącą wodą. Dodać obrane ząbki czosnku, liść laurowy i ziele angielskie. Odstawić na 3-4 dni w ciepłe miejsce. Przepędzić przez sitko, doprawić do smaku solą i cukrem. Przeprowadzić i podawać na gorąco.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!