Barszcz jarski

Przepis dodany przez użytkownika gazela

czysta zupa

Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- buraczki - 5 szt.
- grzyby suszone - 4-5 szt.
- wywar z warzyw - 1 l
- zakwas z buraczków -
- sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, cukier i czosnek do - smaku

Przydatne akcesoria:
nóż, tarka o dużych otworach, garnki

Etapy przyrządzania:

1. Buraczki oczyścić, opłukać, upiec lub ugotować, wyjąć, obrać, zetrzeć na tarce, o dużych otworach. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć, pokrajać w paseczki. Wywar z grzybów połączyć z wywarem z warzyw, buraczkami, zakwasem i przyprawami, chwilę pogotować i pozostawić na kilka godzin. Potem przecedzić, wymieszać z grzybami, doprawić.
Podawac z pasztecikami, fasolą, ziemniakami z wody lub cząstkami ugotowanych jaj na twardo.