

Barszcz czerwony na occie

Czas wykonania: 1 h 30 min **Ilość porcji:** 1,5 - 2 l

Składniki:

- 6 buraków
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1/2 selera
- mały por (150 g)
- 1 liść laurowy
- 2 ziarna ziela angielskiego
- 2 litry bulionu drobiowego
- 2 łyżki octu
- 2 łyżki cukru
- sól (do smaku)
- pieprz (do smaku)



Przygotowanie:

Warzywa (marchewkę, pietruszkę, selera, pora) obrać i pokroić. Wymienione wcześniej składniki gotować przez 15 minut na bulionie razem z liściem laurowym i zielem angielskim.

Buraki obrać i pokroić w kostkę.

Do bulionu dodać buraki i natychmiast zakwasić całość octem, aby nie stracił koloru. Całość doprawić do smaku i gotować aż buraki zmiękną (około 1 godzinę).

Pod koniec gotowania można dodać posiekaną natkę pietruszki.