

ANIA STARMACH

Ekspresowy barszcz czerwony

Co kupić?

włoszczyzna: seler, pietruszka, por, cebula

6 buraków

70g suszonych prawdziwków

500ml kwasu buraczanego lub kilka łyżek octu albo soku z cytryny

1l wody

5 ziaren czarnego pieprzu

3 ziarna ziela angielskiego

2 liście laurowe

Jak przygotować?

1. Grzyby zalej wodą i pozostaw na minimum 2 godziny, aby zmiękły.
2. Po tym czasie odcedź je, zalej świeżą wodą i gotuj na małym ogniu przez mniej więcej 30 minut.
3. Włoszczyznę i buraki obierz, zalej wodą, dodaj do nich ziarna pieprzu, ziela angielskiego, liście laurowe i gotuj na małym ogniu.
4. Gdy oba wywary zyskają na intensywności, przecedź je i połącz ze sobą (wywar grzybowy wlewaj powoli, aby zachować odpowiednią proporcję smaku buraków do smaku grzybów).
5. Całość dopraw do smaku kwasem buraczanym lub odrobiną octu albo soku z cytryny.