ANIA STARMACH

Barszcz czerwony na zakwasie

Co kupić?

	Zakwas
2kg	buraków
1	mała główka czosnku
2	liście laurowe
3	ziarna ziela angielskiego
2	ziarna pieprzu
1	łyżka soli
	woda mineralna
	Barszcz
2.5l	wody
2	korzenie pietruszki
1	mały por
2	marchewki
0.5	selera
1	cebula
20g	suszonych grzybów
2kg	buraków
1l	przygotowanego wcześniej zakwasu
1	liść laurowy
2	ziarna ziela angielskiego
	sól, pieprz

Przepis pochodzi ze strony
www.aniastarmach.pl

Jak przygotować?

Zakwas

1. Buraki obierz lub dokładnie umyj.
2. Cienko je pokrój lub zetrzyj na plasterki na tarce tzw. mandolinie.
3. Układaj, dociskając w kamionkowym lub szklanym naczyniu.
4. Pomiędzy buraki włóż przepołowiony czosnek i przyprawy.
5. Całość zalej wodą (tak, aby przykrywała buraki, nie więcej).
6. Naczynie przykryj ściereczką i odstaw w chłodne miejsce.
7. W zależności od temperatury zakwas będzie gotowy po 3–7 dniach (jest gotowy, gdy na powierzchni wytworzy się charakterystyczna piana).

Barszcz

8. Warzywa umyj, obierz, pokrój w grubą kostkę.
9. Przełóż do garnka, dodaj liście laurowe i ziele angielskie, zalej wodą i gotuj na średnim ogniu około godziny. Po tym czasie odcedź warzywa (nie będą Ci już potrzebne).
10. Grzyby zalej 150 ml wody, po 20 minutach grzyby i wodę przełóż do rondelka, gotuj na małym ogniu około 30 minut.
11. Buraki obierz i pokrój w grube plastry lub kostkę.
12. Buraki gotuj w wywarze około 40–50 minut, po tym czasie (gdy zmiękną) wyłów je (nie będą Ci już potrzebne).
13. Do garnka wlej zakwas do smaku (sam płyn, bez buraków, około 600 ml – 1 l) oraz wodę spod grzybów i grzyby. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
14. Barszcz podgrzewaj, ale nie gotuj!
15. Podawaj np. z kapuśniaczkami (przejdź do przepisu).