



Barszcz czerwony z uszkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Zupy, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Buraki obierz i pokrój w plasterki. Zalej buraki w garnku bulionem. Dodajliście laurowe i czosnek. Gotuj przez ok. 45 minut.

Krok 2
Dopraw octem, solą i pieprzem. Przecedź przez sitko.

Krok 3
Podawaj z uszkami i śmietaną. Smacznego!

Składniki:

- 1 kg buraków
- 1 l bulionu warzywnego
- 1 łyżka octu jabłkowego
- 2 ząbki czosnku
- 2 liście laurowe
- 200 g uszek z grzybami
- śmietana łaciata 18%
- sól
- pieprz