



Barszcz ukraiński

Autor: najlepszewkuchni.pl

Barszcz ukraiński to danie zdrowe, pożywne i jednocześnie treściwe. To bardzo popularna w naszym kraju zupa, której smak zna chyba każdy. Nie trzeba jej specjalnie przedstawiać. Barszcz polecany jako obiad dla całej rodziny i nie tylko.

Przygotowanie

Krok 1

Gotujemy wywar na kościach. Dodajemy do niego poszatowaną drobno kapustę białą, obrane i drobno pokrojone ziemniaki, całość gotujemy do miękkości warzyw.

Krok 2

Na patelni rozgrzewamy olej, na którym podsmażamy posiekaną drobno cebulę na złoty kolor.

Krok 3

Na patelnię dorzucamy obrane i pokrojone w paski marchewkę i buraki oraz przecier pomidorowy. Dusimy przez chwilę, po czym dodajemy śmietankę łąciatą.

Krok 4

Wszystkie składniki z patelni wrzucamy do garnka, doprawiamy do smaku i gotujemy całość przez 15 minut. Zupę przyozdabiamy posiekaną natką pietruszki.

Danie: **Zupy,**

Osób: **5**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- ½ główki kapusty głowiastej białej
- 5 ziemniaków
- kawałek kości od schabu
- 6 buraków
- 2 marchewki
- 3 łyżki przecieru pomidorowego
- 1 łyżka Śmietanki łąciatej 12%
- 1 cebula
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 natka pietruszki
- 2 łyżki oleju