



# Barszcz ukraiński na bulionie warzywnym

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Buraczki umyć i osuszyć, przekroić i ułożyć na blasze do pieczenia. Piec do miękkości w piekarniku nagrzanym do 200 stopni C. Marchewkę, pietruszkę i pora wrzucić do garnka i zagotować razem z bulionem. Na palniku opalić cebulę i dodać do wywaru. Czosnek przekroić w pół dodać razem z listkami laurowymi. Gotować na małym ogniu.

### Krok 2

Do bulionu dodać pokrojone w bardzo drobną kosteczkę ziemniaki. Ostudzone buraczki zetrzeć na tarce o średnich oczkach. Dodać do wywaru razem z sokiem cytrynowym, jabłkiem i odrobiną octu. Dodać odsączoną fasolkę. Zagotować. Odstawić z palnika.

### Krok 3

Zupę rozlać do talerzy i udekorować śmietanką łąciatą oraz pokrojoną drobno pietruszką.

## Składniki

- 100 g fasoli „jaś”
- 3 duże buraki ćwikłowe
- 1 marchewka
- 1/2 pietruszki
- kawałek pora
- 2 małe cebule
- 2 ziemniaki
- 500 ml bulionu
- 1 ząbek czosnku
- 2 listki laurowe
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1/2 kwaśnego jabłka
- śmietanka łąciata 18%
- sól i pieprz
- ocet