

Barszcz czerwony czysty

Składniki

- 3 kg buraków na 5 litrowy garnek
- 2-3 ziarna jałowca
- sól, pieprz do smaku
- 2 ząbki czosnku
- szczypta tymianku
- 1 szklanka soku jabłkowego
- kwas buraczany

Przygotowanie

Buraki bardzo drobno kroimy i zalewamy zimną wodą, tak żeby je przykryła. Odstawiamy na minimum 2 godziny i mieszamy co jakiś czas - barwnik powinien przechodzić do wody. Powoli doprowadzamy do wrzenia, gotujemy 10 minut z ziarnami jałowca, czosnkiem i tymiankiem, następnie przecedzamy. do odcedzonego barszczu dodajemy sok jabłkowy, przyprawiamy do smaku i gotujemy jeszcze 10 minut. Dodajemy kwas buraczany i jeszcze chwilę podgrzewamy, ale już nie do zagotowania.

Lista zakupów

[Barszcz czerwony wegetariański bio Bio Food](#)

[Gramatura: 500 ml](#)

[Cena 10,49 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)

[Sok jabłkowy 100% bio Eko Wital](#)

[Gramatura: 250 ml](#)

[Cena 3,99 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)

[Uszka z kapustą i grzybami bio Produkty Klasztorne](#)

[Gramatura: 300 gram](#)

[Cena 27,90 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)