Barszcz ukraiński

data aktualizacji: 2019.12.16 autor: Redakcja

Składniki:

- ½ kg żeberek wieprzowych
- 5 buraków
- 200 g białej fasoli (może być z puszki)
- ½ kg ziemniaków
- ⅓ niewielkiej główki kapusty
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 2 cebule
- 250 g śmietany
- 200 g koncentratu pomidorowego
- 1 liść laurowy
- 1 cytryna
- 2 ząbki czosnku
- natka pietruszki
- koperek

- sól, pieprz

Przygotowanie:

Żeberka posolić i podsmażyć, przełożyć do garnka. Obrać marchew, pietruszkę i jedną cebulę, i dodać do garnka. Mięso i warzywa zalać wodą (ok. 2,5 l) i gotować na małym ogniu. Dodać fasolę (uprzednio namoczoną przez przynajmniej 12 godzin). W osobnym garnku ugotować buraki, bez obierania. Po ugotowaniu zalać zimną wodą. Ziemniaki obrać, pokroić i dodać do garnka z wywarem. Kapustę pokroić w małe paski i gotować w osobnym garnku. Gdy będzie prawie miękka, odcedzić i przełożyć do wywaru.

Uwaga, podczas gotowania nie należy przykrywać garnka.

Drugą cebulę pokroić w kostkę i usmażyć na oleju na złoto, dodać koncentrat pomidorowy oraz śmietanę i dusić przez ok. 10 minut na niewielkim ogniu. Obrać buraki, zetrzeć na tarce i dodać na patelnię. Dusić ok. 10 minut, aż powstały sos się zredukuje.

W międzyczasie dodać do garnka z zupą starty czosnek, liść laurowy, sok z połowy cytryny oraz sól i pieprz. Następnie dodać zawartość patelni, doprowadzić do wrzenia i od razu zdjąć z ognia.

Podawać z posiekanymi ziołami i kleksem śmietany. Do barszczu można zaserwować również pampuszki – ukraińskie czosnkowe bułeczki.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34098-barszcz-ukrainski