




## Barszcz czerwony wigilijny z pieczonym burakiem

Głęboki, klarowny barszcz o intensywnym kolorze i aromacie, który długo naciąga w Crock-Pocie, zachowując naturalną słodycz buraków. Idealny na Wigilię – klasyczny, ale jeszcze głębszy w smaku.

 Czas na High: 3H

 Czas na Low: 6-7H

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 25

### Składniki

- 1,5 kg buraków kilka upieczonych, kilka surowych
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 cebula opieczona na czarno
- 3 ząbki czosnku
- 2 liście laurowe
- 6 ziaren pieprzu
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżka cukru
- 3 litry wody
- sól do smaku



### Wykonanie:

Buraki umyj, część pokrój, część upiecz w piekarniku dla głębszego smaku.

Wszystkie warzywa umieść w wolnowarze, dodaj przyprawy i zalej wodą.

Gotuj do uzyskania intensywnego koloru i aromatu.

Na koniec dopraw sokiem z cytryny, cukrem i solą do smaku.

Przeceź i podawaj z uszkami.