




Barszcz na żeberkach z wolnowaru

Wariacje na temat barszczu

 Czas na High: 1,5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 3 l wody
- 400 g żeberek
- 4 buraki
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 4 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 4 ząbki czosnku
- 400 ml zakwasu buraczanego
- 1 łyżka suszonego majeranku
- 2 łyżki soku z cytryny
- sól
- pieprz



Wykonanie:

Do misy wolnowaru wkładamy żeberka, zalewamy połową wody 1,5 l, gotujemy przez 30 minut przy ustawieniu 2. Po tym czasie dodajemy liście laurowe, ziele angielskie, przyprawiamy solą, pieprzem. W tym czasie kroimy na mniejsze kawałki marchewki, pietruszkę oraz buraki. Do zupy wrzucamy pokrojone warzywa, czosnek, zakwas buraczany, dolewamy pozostałą wodę, przyprawiamy. Gotujemy ponownie przez 1 godzinę ustawienie 2.

Przepis z bloga <https://poprostupycha.com.pl/>