




Barszcz Wigilijny

Gotowanie barszczu w Crock-pocie wydobędzie głęboki smak buraków i przypraw. Wypróbuj ten przepis na świąteczny stół

 Czas na High: 4 H

 Czas na Low: 8 H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 1 kg buraków
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 mały seler
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 3 liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 1 laska cynamonu opcjonalnie
- 1,5 l wody
- 2 łyżki octu jabłkowego
- sól i pieprz do smaku
-



Wykonanie:

Warzywa umyj, obierz i pokrój na mniejsze kawałki.

Włóż buraki, marchew, pietruszkę, seler, cebulę i czosnek do Crock-pota.

Dodaj liście laurowe, ziele angielskie i cynamon. Zalej wodą.

Gotuj na niski poziom low przez 8 godzin.

Po ugotowaniu przecedź barszcz przez sitko.

Dopraw octem, solą i pieprzem do smaku.