

Barszcz Ukraiński

45–60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

3 łyżki	Olej rzepakowy
2 szt	Biała cebula
1 szt	Ząbek czosnku
300 g	Ziemniaki woskowe
3 szt	Marchew
1 szt	Pietruszka
450 g	Burak czerwony przegotowany
300 g	Biała kapusta
2 łyżki	Pasta pomidorowa
600 ml	Wywar warzywny
200 ml	Woda
1 łyżeczka	Cukier
1 łyżka	Ocet jabłkowy
0.5 szt	Cytryna (sok)
1 szklanka	Świeży koperek
250 g	Śmietana kremówka
3 szt	Liść laurowy
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 młynek	Pieprz Kolorowy ziarnisty

Przygotowanie

1. Najpierw obierz i drobno posiekaj cebulę i ząbki czosnku. W dużym rondlu rozgrzej olej rzepakowy i podsmaż cebulę i czosnek, aż będą przezroczyste.
2. W kolejnym kroku obierz ziemniaki i korzeń pietruszki i pokrój je w kostkę wielkości około 1 cm. Umyj marchewki i zetrzyj je na grubej tarce. Kapustę białą umyj i pokrój w cienkie paski.
3. Do garnka z cebulą i czosnkiem dodaj ziemniaki i pasternak. Podsmaż, ciągle mieszając.
4. Dodaj koncentrat pomidorowy, chwilę podsmaż i deglasuj bulionem warzywnym. Następnie dodaj liście laurowe Kotányi, cukier, ocet jabłkowy i sok z cytryny. Dopraw solą i pieprzem.
5. Pokrój buraka czerwonego w drobną kostkę. Dodaj wywar warzywny, białą kapustę i marchewkę i zalej gorącą wodą. Gotuj przez kolejne 15 minut, aż warzywa będą ugotowane. Jeśli konsystencja jest zbyt gęsta, można dodać jeszcze odrobinę wody.
6. Zupę podawaj gorącą z łyżką śmietany i świeżym koperkiem.