

Barszcz ukraiński

Składniki:

0,5 kg mięsa wieprzowego

1-no opakowanie zupy mrożonej „Barszcz ukraiński”

½ szklanki fasoli Jaś

0,5 kg ziemniaków

2 średniej wielkości buraki czerwone

1-na spora cebula

Zupa: „Barszcz czerwony - błyskawiczny” najlepiej firmy Winiary

Przyprawa Kucharek, pieprz, kostka rosołowa

Śmietana - (kwaśna)

Margaryna

Sposób przyrządzenia:

- Fasolkę namoczyć kilka godzin wcześniej
- W garnku rozgrzać margarynę i zeszklić w nim drobno pokrojoną cebulę
- Dodać mięso pokrojone w kawałki ok 2-u centymetrowe i smażyć ok 10 min.

Doprawić pieprzem i przyprawą Kucharek

- Gdy mięso przestanie „parować”, dodawać kolejno:
 - obrane buraki pokrojone w drobną kostkę
 - fasolkę z wodą w której się moczyła. **W przepisach przyrządzenia zup nie podaję**

ilości wody, ponieważ gotuję je w garnku o grubym dnie z małą ilością wody. Gdy potrawa jest prawie gotowa, uzupełniam wodę według uznania. W garnku normalnym podane wyżej składniki, powinny być gotowane w ok 2,5 - 3 l.wody.

- 1 lub 2- ie łyżeczki zupy błyskawicznej Czerwony barszcz
- obrane i umyta ziemniaki, pokrojone w kostkę
- kostkę rosołową
- Przykryć szczelną pokrywką, doprowadzić do wrzenia i gotować ok 0,5 godz.
- Dodać zupę mrożoną Barszcz ukraiński, uzupełnić wodę, po czym gotować dalej tak długo, jak zaleca producent zupy na opakowaniu.
- Pod koniec gotowania doprawić zupę pieprzem, przyprawą Kucharek i śmietaną.
 - Jeśli zupę będziemy podawać w kolejnych dniach, to lepiej łyżkę śmietany położyć na talerz i zalewać talerz gorącą zupą.