

Barszcz wigilijny

czysty czerwony z grzybami



Składniki:

- garść suszonych grzybów (100 g), najlepiej prawdziwków (ewentualnie mieszanych z podgrzybkami)
- 2 ząbki czosnku
- 4 średnie buraki
- 2 litry esencjonalnego wywaru warzywnego (marchewka, cebula, pietruszka, por)
- suszone zioła: 2 liście laurowe, 2 łyżki majeranku, 6 ziarenek czarnego pieprzu, 4 ziarenka ziela angielskiego
- 3 łyżki posiekanej świeżej natki pietruszki
- 3 łyżki soku z cytryny
- sól, świeżo zmielony czarny pieprz

WYKONANIE

- Grzyby opłukać na sitku, włożyć do rondelka, zalać 2 szklankami zimnej wody i zostawić na noc do namoknięcia. Następnego dnia grzyby ugotować do miękkości, co może zająć około 20 minut, w wodzie w której się moczyły, z dodatkiem liści laurowych i czosnku.
- Buraki umyć, każdy zawinąć w folię aluminiową, ułożyć na blasze do pieczenia i piec do miękkości w przez około 1 godzinę (sprawdzić czy wbity w buraczka nóż gładko w niego wchodzi). Rozwinąć z folii, obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach.
- Do wrzącego wywaru z warzyw dodać majeranek, pieprz, ziele angielskie oraz natkę pietruszki. Dodać starte buraki, doprawić solą i zagotować. Zdjąć z ognia i dodać sok z cytryny. Wywar warzywny przecedzić i połączyć z wywarem z grzybów. Kilka grzybków pozostawić w zupie, resztę wykorzystać do farszu na uszka.

NOTATKI
