

Barszcz (jarski)

Składniki:

- 1,5 kg buraków
- 100g grzybów prawdziwków
- 2 ząbki czosnku
- sok z ½ cytryny
- ziele angielskie
- liść laurowy
- lubczyk świeży
- 4 wędzone śliwki
- 1 łyżeczka sosu sojowego
- 1 łyżka (płaska) majeranku

Sposób wykonania:

Do małego naczynia włożyć 4 wędzone śliwki i zalać wrzątkiem. Poczekać, aż śliwki „puszczą” sok.

Obrać 5 średniej wielkości buraków, zetrzeć, następnie włożyć do garnka, zalać wodą i gotować na małym ogniu przez ok. 1,5 godziny dodając świeżego lubczyku.

Następnie odcedzić buraki. Do wywaru dodać 2 ząbki czosnku, garść grzybów prawdziwków, soku z ½ cytryny, 2 liście laurowe, ziele angielskie, łyżkę (płaską) majeranku. Na końcu dodać wywar ze sparzonych śliwek, jedną śliwkę oraz łyżeczkę sosu sojowego.