

BARSZCZ CZERWONY

8 Porcje | Czas przygotowania 140 min

SKŁADNIKI

1 kg wędzonych żeberek
0,5 kg surowych żeberek
6 marchewek
4 pietruszki
3 cebule
2 pory
2 selery
3 ząbki czosnku
2,5 kg świeżych buraków
4 pieczone buraki (1 kg)
2 garści suszonych buraków
2 łyżki / octu spirytusowego
1 sztuka / kwaśnego jabłka
1 łyżka / masła klarowanego
Garść suszonych grzybów
Liść laurowy
Ziele angielskie
Sól, pieprz w ziarnach

LISTA ZAKUPÓW

1 kg wędzonych żeberek
0,5 kg surowych żeberek
6 marchewek
4 pietruszki
3 cebule
2 pory
2 selery
Czosnek
Jabłko
3,5 kg buraków
Suszone buraki
Suszone grzyby
Ocet spirytusowy
Liść laurowy
Ziele angielskie

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Smaczny barszcz wymaga czasu. Ja przygotowuję go dwa dni wcześniej przed podaniem. Taki barszcz jest pełen aromatu i smaku buraków.

Przygotowanie barszczu rozpoczynamy od ugotowania wywaru z wędzonych żeberek i upieczenia buraków. W garnku układamy wędzone oraz świeże żeberka, zalewamy zimną wodą, tak aby mięso było przykryte i wstawiamy na ogień. W czasie, gdy żeberka się gotują obieramy i myjemy warzywa: 4 marchewki, 2 pietruszki, selera, pora, nać selera i pietruszki oraz opalamy jedną cebulę. Gdy woda się zagotuje zmniejszamy ogień i zbieramy szumowiny. Gdy pozbędziemy się szumowin dokładamy wcześniej obrane i umyte warzywa. Jeżeli potrzeba, dolewamy wody. Dorzucamy 4 liście laurowe, 6 ziaren ziela angielskiego, sól oraz pieprz w ziarnach. Gotujemy na wolnym ogniu 60 minut. Po tym czasie wyjmujemy z wywaru mięso oraz warzywa.

W czasie, gdy żeberka się gotują, pieczemy buraki. 4 surowe buraki myjemy, a następnie szczelnie zawijamy w folię aluminiową i wstawiamy do piekarnika na 45-60 minut, 200°C. Po tym czasie wyjmujemy je i obieramy.

W małym rondlu gotujemy grzyby do barszczu. Wrzucamy suszone grzyby, jedną obraną cebulę, 2 liście laurowe, 4 ziela angielskie i pieprz w ziarnach. Gdy grzyby się zagotują, gotujemy je 15 min. Po tym czasie wyjmujemy grzyby z wywaru, a wywar zostawiamy ponieważ dodamy go do barszczu. Proponuję przecedzić wywar przez drobne sito.

Jedną cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Następnie na patelni rozgrzewamy masło klarowane i smażymy cebulę. Gdy się zeszkli, zdejmujemy z ognia.

Na dno garnka, w którym będziemy gotować barszcz układamy obrane i umyte świeże buraki, Jeżeli są duże, kroimy je na pół lub na 4 części. Następnie dodajemy włoszczyznę: 2 marchewki, selera, 2 pietruszki, pora, 2 garści suszonych buraków, ugotowane grzyby, 3 obrane ząbki czosnku i przesmażoną cebulę. Całość zalewamy wywarem z wędzonych żeberek i gotowanych grzybów. Doprawiamy barszcz dodając 4 liście laurowe, 6 ziaren ziela angielskiego, pieprz w ziarnach oraz sól. Wstawiamy barszcz do zagotowania i gdy się zagotuje, gotujemy 40 min. Po tym czasie dodajemy upieczone wcześniej buraki oraz jabłko pokrojone na ćwiartki, ale pozbawione gniazd nasiennych. Gotujemy kolejne 10 minut, po czym dodajemy 2 łyżki octu spirytusowego i zostawiamy na ostatnie 10 minut na ogniu.

Po zagotowaniu odstawiamy barszcz na jeden dzień w chłodne miejsce. Następnego dnia wyjmujemy z barszczu buraki, włoszczyznę, jabłko oraz czosnek. Buraczki z barszczu możemy wykorzystać do przygotowania buraczków zasmażanych, na które przepis znajdziesz tutaj. Tak przygotowany barszcz przelewamy w mniejszy garnek i odstawiamy na jeszcze jeden dzień w chłodne miejsce. Dopiero drugiego dnia barszcz jest pełen smaku.