

Barszcz z kaszą i pieczonym jabłkiem

Składniki:

- 3 l wywaru z kości
- 1 kg buraków
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka majeranku
- 2 liście laurowe
- kilka ziarenek ziela angielskiego
- sól, pieprz do smaku
- łyżka octu
- 1 szklanka kaszy bulgur
- 3 łyżki masła
- 2 jabłka (szara reneta)



Przygotowanie: Buraki obrać, ugotować w wywarze z przyprawami (sól, pieprz, ziele angielskie, liście laurowe, czosnek, cebula, majeranek). Po zagotowaniu dodać ocet i kaszę bulgur i gotować razem z zupą, aż będzie gotowa. Jabłka pokroić w plastry razem ze skórką. Na patelni rozgrzać masło. Wrzucić pokrojone jabłka i smażyć, aż się przyrumienią. Zupę podawać ze smażonymi jabłkami. Można udekorować kleksem śmietany.

Smacznego życzy KGW Bystra