

BARSZCZ WIGILIJNY

Składniki

Zakwas:

- 2 kg buraków
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 1 mała główka czosnku
- 2 ziarna pieprzu
- 2 liście laurowe
- 1 łyżka soli
- woda

Barszcz:

- 2,5 l wody
- 1 cebula
- 0,5 selera
- 1 mały por
- 2 marchewki
- 2 kg buraków
- 1 liść laurowy
- 1 korzeń pietruszki
- 2 ziarna ziela angielskiego
- 1 l przygotowanego wcześniej zakwasu
- sól, pieprz



Wykonanie zakwasu:

Buraki obierz lub dokładnie umyj. Pokrój je cienko lub zetrzyj na plasterki na tarce. Układaj warstwami, dociskając, w kamionkowym lub szklanym naczyniu. Pomiedzy warstwy buraków włóż przepołowiony czosnek i przyprawy. Całość zalej wodą, tak aby przykryła buraki, ale nie więcej. Naczynie przykryj ściereczką i odstaw w chłodne miejsce. W zależności od temperatury zakwas będzie gotowy po 3–7 dniach (jest gotowy, gdy na powierzchni wytworzy się charakterystyczna piana).

Wykonanie barszczu:

Warzywa umyj, obierz i pokrój w grubą kostkę. Przełóż do garnka, dodaj liście laurowe i ziele angielskie, zalej wodą i gotuj na średnim ogniu przez około godzinę. Po tym czasie odcedź warzywa (nie będą już potrzebne). Buraki obierz i pokrój w grube plastry lub kostkę. Gotuj je w wywarze przez około 40–50 minut, a gdy zmiękną, wyłóż je (nie będą już potrzebne). Do wywaru wlej zakwas do smaku (sam płyn, bez buraków). Dopraw solą i pieprzem według uznania.

Barszcz można przygotować na wcześniej ugotowanym wywarze mięsnym, np. na wędzonych żeberkach, jednak wigilijny barszcz jest jałowy. Podgrzewaj barszcz, ale nie doprowadzaj do wrzenia! Podawaj z uszkami, pierogami, pasztecikami lub krokietami.

Smacznego życzy KGW Wilkowice!