Barszcz ukraiński

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 min
Liczba porcji: 4-6
Czas gotowania: 40 min

Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: 450 g buraków (2 sztuki średniej wielkości) cienko obrać ze skórki, pokroić na kawałki ok. 2-3 cm. 500 g ziemniaków obrać, pokroić w kostkę ok. 2x2 cm (obranych powinno być ok. 300 g). 140 g marchwi, 100 g selera, 80 g pietruszki cienko obrać, pokroić na mniejsze kawałki. 100 g cebuli i 2 ząbki czosnku obrać, cebulę przekroić na 4 części. Fasolę z puszki osączyć z zalewy.

Krok 2 - Do naczynia miksującego nr 1 założyć nóż. Dodać 100 g pokrojonej na kawałki cebuli i 2 ząbki czosnku. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać - Czas 8 sekund, prędkość 7.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, wyjąć nóż, założyć mieszadło, łopatką zgarnąć cebulę ze ścian naczynia. Dodać 20 g oleju, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, poddusić - temperatura 85˚C, czas 4 minuty, prędkość 1

Krok 4 - Do naczynia miksującego nr 2 założyć nóż. Dodać ok 400 g obranych i pokrojonych na mniejsze kawałki buraków, 140 g marchwi, 80 g pietruszki, 100 g selera – obrane i pokrojone na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać - czas 14 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż. Za pomocą łopatki przełożyć warzywa do

pojemnika nr 1 z duszoną cebulą i czosnkiem. Wlać 1 litr wody, dodać 1 pełną łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 2 liście laurowe, 3 ziarna ziela angielskiego. Zamknąć pokrywą dzbanka z zamkniętą zaślepką. Gotować - temperatura 100˚C, czas 12 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę naczynia, włożyć 300 g ziemniaków pokrojonych w kostkę i 1 czubatą łyżkę majeranku. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Gotować - temperatura 100˚C, czas 15 minut, prędkość 1.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do zupy dodać 400 g białej fasoli osączonej z zalewy i 2 łyżki soku z cytryny. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować - temperatura 100˚C, czas 4 minuty, obroty 1.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, spróbować zupę, ewentualnie doprawić. Podawać na talerzach z łyżką gęstej śmietany.