

Barszcz postny z fasolą na zakwasie z buraków

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10-15 min + kilka godzin moczenie fasoli

Liczba porcji: 6

Czas gotowania: 2 h

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
 - tarcza
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Jeśli używana jest fasola z puszki – pominąć etapy gotowania fasoli.

Krok 2 - 250 g włożyć do naczynia (miski), zalać 1,5 litra wody i pozostawić do namoczenia na kilka godzin (można na noc). Po tym czasie wodę z fasoli odlać, fasolę włożyć do koszyczka.

Krok 3 - Do dzbanka wlać 1,5 litra wody, dodać 1 płaską łyżkę soli, do wody włożyć koszyczek z fasolą. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować fasolę – temperatura 100°C, czas 1 godzina, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, sprawdzić, czy fasola jest już miękka. Jeśli nie, gotować nadal - temperatura 100°C , 10 – 15 minut (ustawienia własne). Jeśli fasola jest już miękka pominąć ten krok.

Krok 5 - Za pomocą miarki wyjąć koszyczek z ugotowaną fasolą, odstawić.

Krok 6 - Przygotować warzywa: obrać 100 g marchwi i 100 g cebuli, cebulę przekroić na 4 części. Buraki (400 g) obrać ze skórki, pokroić na mniejsze kawałki, 4 ząbki

czosnku obrać.

Krok 7 - W dzbanku umieścić nóż, włożyć 100 g cebuli pokrojonej na mniejsze kawałki i 4 ząbki czosnku. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 7 sekund, prędkość 6.

Krok 8 - Otworzyć zaślepkę, przez otwór w pokrywie wlać 40 g oleju, poddusić cebulę - temperatura 90°C, czas 5 minut.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do tarcia. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy. Zetrzeć 100 g obranej marchwi i 400 g obranych i pokrojonych na mniejsze kawałki buraków popychając je popychaczem – czas 25 sekund, prędkość 6.

Krok 10 - Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień. W dzbanku założyć mieszadło. Za pomocą łopatki zabrać warzywa ze ścian naczynia. Zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę, poddusić warzywa - temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 11 - Otworzyć pokrywę, do dzbanka wlać 1,3 litra wody, wsypać 1 łyżkę soli. Zamknąć pokrywą dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować barszcz – temperatura 100°C, czas 45 minut, prędkość 1.

Krok 12 - Otworzyć pokrywę, do barszczu wlać 250 g zakwasu z buraków, włożyć 500 g ugotowanej fasoli. Dodać 1 czubatą łyżkę majeranku, 0,5 łyżeczki pieprzu oraz 1 łyżkę cukru. Zamknąć pokrywę, gotować - temperatura 90°C, czas 10 min, prędkość 1.

Krok 13 - Otworzyć pokrywę, spróbować barszcz, ewentualnie doprawić zupę solą, pieprzem, czosnkiem. Nie gotować .

Krok 14 - Barszcz podawać w głębokich talerzach z łyżką gęstej śmietany.