

Barszcz czerwony wigilijny

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 6

Czas gotowania: 45

Użyte akcesoria :

- tarcza

Przygotowanie :

1. Przygotować warzywa: obrać 100 g marchwi, 50 g pietruszki i 80 g selera, pokroić na mniejsze kawałki. Buraki obrać ze skórki, pokroić na mniejsze kawałki. Czosnek obrać. Grzyby suszone (1-2szt) włożyć do miseczki, zalać ciepłą wodą, pozostawić do namoczenia na ok 30 min. Po tym czasie odlać wodę.
2. W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do cięcia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy. Pokroić buraki popychając je popychaczem. – czas 20 sekund, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień. Do dzbanka z burakami włożyć obrane warzywa, namoczone grzyby suszone, 3 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, 3 obrane ząbki czosnku. Wlać 1,8 litra wody, wsypać 1 łyżkę soli. Zamknąć pokrywą dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować barszcz – temperatura 100°C, czas 35 min, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę, do barszczu dodać 1 czubatą łyżkę majeranku, 0,5 łyżeczki pieprzu oraz 1 czubatą łyżeczkę cukru. Zamknąć pokrywę, gotować - temperatura 100°C, czas 10 min, prędkość 1.
5. Otworzyć pokrywę, do barszczu dodać sok wyciśnięty z 1 cytryny. Barszcz zamieszać łypatką, spróbować, ewentualnie doprawić zupę. Nie gotować .
6. Barszcz przelać przez sitko/koszyczek do innego naczynia, podawać z pasztecikami, uszkami lub krokietami.

Wskazówki :

Grzyby należy moczyć przez 30 min.