



Barszcz czerwony z malinami i olejem majerankowym

Steps: 8

Poziom trudności: Łatwo

Składniki

4 Porcje

4 duże sztuki	Buraki	1 sztuka	Cebula
5 ząbków	Czosnek	1/2 sztuka	Biała część pora
1/4 małej bulwy	Seler	1/2 sztuki	Pietruszka korzeń
1 sztuka	Jabłko kwaśne	1 garść	Maliny mrożone
1 doniczka	Majeranek świeży	1 doniczka	Majeranek świeży
1 kromka	Chleb razowy	1 sztuka	Liść laurowy
1 sztuka	Ziele angielskie	1/2 szklanki	Olej
	Sól, pieprz, cukier, ocet do smaku		

Sposób przygotowania:

1. Olej zmiksuj z majerankiem przy pomocy blendera ręcznego. Odstaw na później.
2. Warzywa obierz, małą część pokrój w cienkie zapałki i odstaw na później, resztę zetrzyj na tarce. Dodaj pokrojone w plasterki jabłko, przyprawy i maliny.
3. Całość zalej wodą i odstaw na 24 godziny do lodówki.
4. Następnego dnia barszcz podgrzewaj na bardzo małym ogniu. Gdy tylko się zagotuje, zdejmij z ognia, ponownie przykryj i odstaw na godzinę.
5. Po tym czasie barszcz można odcedzić i doprawić do smaku.
6. Cienko pokrojone zapałki z warzyw sparz we wrzątku.
7. Uformuj małe kopczyki z warzyw na każdym talerzu.
8. Wlej barszcz i wykończ łyżką oleju z majeranku