

## Barszcz do picia



Składniki: na ok 12 porcji

6 średnie buraki

włoszczyzna

2 łyżki oleju żeby podsmażyć małą cebulkę na rumiany kolor

2 ząbki czosnek, sól, pieprz, ocet, 1 łyżeczka cukru

Wykonanie:

Buraki oraz włoszczyznę, ziele angielskie, liście laurowe gotować aż będą miękkie buraki. Po ugotowaniu wyciągnąć z garnka buraki i wystudzić. Po ostudzeniu zetrzeć na tarce na grubych oczkach i zalać gorącym wywarem z gotowania (najlepiej wrzątkiem), po ok 10-15 minutach gdy nabierze koloru przecedzić i dodać kilka łyżek buraków (nie wszystkie) i doprawić do smaku solą pieprzem, cukrem, octem i czosnkiem. Na koniec dodać podsmażoną cebulkę i doprowadzić do wrzenia (nie gotować bo straci kolor!!!!!!). Idealny do picia z kroketami.

