

# Barszcz ukraiński (w wersji polskiej)

*Barszcz ukraiński ma wiele różnych wersji. Prawdziwy ukraiński jest robiony na kapuście a do polskiej wersji dodaje się fasolę. Każdy dom ma swój przepis. U mnie jest to zupa na bogato, raczej zimowa, ciężka z wieloma składnikami. Każdy dzień po ugotowaniu dodaje jej smaku.*

Szklankę fasoli namoczyć w 2 szklankach wody i odstawić na noc. Następnego dnia ugotować w wodzie, do miękkości, trwa to około godzinę. Odsączyć z wody.

Do garnka wlać wodę, dodać mięso, zagotować. Gotować 1 godzinę. W tym czasie obrać warzywa. Wrzucić je do garnka w całości razem z grzybami, oprócz ziemniaków. Dodać wszystkie przyprawy (tylko koncentrat później). Dodawanie soli zacząć od 1 płaskiej łyżeczki. Wymieszać, jeśli trzeba dosolić. Gotować 40 minut.

Warzywa wyjąć z bulionu, ostudzić. Pokroić ziemniaki w kostkę dorzucić i gotować w bulionie ok 30 minut. Buraki zetrzeć na tarce, marchewkę pokroić w słupki, z powrotem dodać je do bulionu. Dodać koncentrat. Resztę (por, seler, pietruszka) odstawić. Dodać fasolę, całość wymieszać, w między czasie dodać jeszcze wodę. U mnie ostatecznie wychodzą jakieś 3 litry wody. Doprawić do smaku. Gotować na małym ogniu jakieś 15 minut. Wołowina po ponad 2 godzinach gotowania powinna się rozpadać, można ją poporcjować widelcem.

Do każdej porcji dodać łyżkę gęstej śmietany.

Polecam także buraki ugotować sobie dzień wcześniej, wtedy nie trzeba czekać aż wystygną.

Smacznego!

## **Składniki na 8-10 porcji:**

- 200g mięsa wołowego rosółowego
- 2 duże buraki
- 1 duża marchewka
- 1 pietruszka
- 1 por
- kawałek selera
- 1 szklanka suszonej fasoli + woda do moczenia
- 2 małe ziemniaki
- 3-4 ząbki czosnku
- 1 czubata łyżka koncentratu pomidorowego
- mała garść suszonych grzybów
- sól, pieprz do smaku
- 1 łyżka majeranku
- 3 listki laurowe
- 2 kulki ziela angielskiego
- 2-3 litry wody (lub więcej w zależności od gęstości jaką lubicie)
- 1 łyżeczka miodu
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- łyżka gęstej śmietany do każdej porcji (opcjonalnie)