Barszcz ukraiński

ZABIELANA ŚMIETANĄ I MASŁEM ZUPA Z BURAKÓW

Wprowadzenie

W USA i Izraelu barszcz jest klarowną zupą na burakach, natomiast barszcz ukraiński, popularny w Europie Środkowej i Wschodniej, zawiera w sobie wiele warzyw. Czasami dodaje się do niego również mięso z wywaru, jednak w kuchni żydowskiej, ze względu na dodatek masła i śmietany, barszcz jest przygotowywany bez mięsa. Jest zupą serwowaną zarówno na co dzień, jak i od święta – głównie na Pesach czy Szawuot.

SKŁADNIKI (4 PORCJE)

- 1 puszka pomidorów
- 250 g białej kapusty
- 3 ziemniaki
- 1 mały seler
- 1 pietruszka
- 1 burak
- 2 marchewki
- 2 cebule
- 120 g masła
- 1 łyżka mąki
- sól
- biała fasolka, śmietana 18%, koperek, natka

Sposób przygotowania

- **Krok 1**
  Obierz ziemniaki i razem z kapustą pokrój w kostkę. Na tarce zetrzyj selera, buraka, marchewki i pietruszkę.
- **Krok 2**
  Warzywa włóż do garnka, zalej ok.3 litrami wody, wsyp małą łyżeczkę soli i gotuj przez ok. 30 min. Następnie dodaj pomidory i gotuj przez kolejne 30 min.
- **Krok 3**
  Cebulę pokrój w piórka, oprósz mąką i podsmaż na maśle na małym ogniu, aż się lekko zarumieni. Następnie dodaj ją do zupy i gotuj jeszcze przez 20 min.
- **Krok 4**
  Barszcz rozlej na talerze wraz z jarzynami i posyp zieleniną. Podawaj z fasolką lub śmietaną.

Smacznego!