Barszcz czerwony wigilijny na zakwasie, z grzybami



WYCHODZI ok. 1,5 l | PRZYGOTOWANIE 20 min | GOTOWANIE 1 godz. 40 min

grzyby namocz dzień wcześniej!

✂ *odetnij i weź do sklepu*

Lista zakupów

WARZYWA I OWOCE

- [ ] buraki, 1 kg
- [ ] 1 marchew
- [ ] 1 mały korzeń pietruszki
- [ ] por (w przepisie kawałek ok. 10 cm)
- [ ] czosnek, 1 ząbek

KISZONKI

- [ ] zakwas z buraków, 250 ml

SUCHE

- [ ] suszone grzyby, 20 g

PRZYPRAWY

- [ ] liść laurowy
- [ ] ziele angielskie

SPRAWDŹ W DOMU

- [ ] bulion warzywny, 1,5 l (opcjonalnie, zamiast wody)
- [ ] pieprz ziarnisty
- [ ] cukier
- [ ] sól

Składniki

- 1 kg buraków
- 1,5 l wody lub bulionu warzywnego
- 1 marchew, 1 mały korzeń pietruszki, kawałek pora ok. 10 cm
- 20 g suszonych grzybów
- 250 ml zakwasu z buraków
- 1 liść laurowy, po 5 ziaren ziela angielskiego i pieprzu
- 1 płaska łyżeczka cukru, sól do smaku
- 1 ząbek czosnku na koniec

Krok po kroku

1. **Namocz i ugotuj grzyby**
   Dzień wcześniej zalej grzyby niecałą szklanką wody i zostaw na noc, potem gotuj je około 5 minut w tej samej wodzie.
2. **Pokrój warzywa**
   Obierz i pokrój w plasterki buraki i marchew, dodaj pietruszkę, pora i przyprawy.
3. **Ugotuj wywar**
   Zalej 1,5 l wody lub bulionu i gotuj pod przykryciem około 1,5 godziny od zagotowania.
4. **Przecedź wywar**
   Odcedź warzywa, przecedź wywar przez sitko.
5. **Dodaj zakwas i dopraw**
   Dodaj zakwas, wywar z grzybów, cukier i sól. Grzyby możesz dodać do barszczu albo zostawić do pierogów. Od tej chwili barszcz tylko podgrzewaj.
6. **Podgrzej z czosnkiem**
   Przed podaniem dodaj ząbek czosnku i podgrzej barszcz, nie doprowadzając do wrzenia.

Aktualizacja: listopad 2026 · © Vegezone

zeskanuj, otworzy się przepis