

ZUPPE E MINESTRE

Barszcz

LUOGO: Europa / Polonia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 12 barbabietole di medie dimensioni
- 1 cipolla affettata
- 1 l di acqua
- succo di 1 limone
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 tazze di brodo vegetale
- sale e pepe
- ½ tazza di panna acida

PREPARAZIONE

- 1 Lavate e sbucciate le barbabietole. Cuocete le barbabietole e la cipolla in acqua fino a che diventino tenere. Aggiungete il succo di limone, lo zucchero, il sale e il pepe. Lasciate riposare per una notte.
- 2 Scolate e aggiungete il brodo. Scaldate e aggiungete la panna acida.