

ZUPPE E MINESTRE

# Barszcz

di: *Cookaround*

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.