

Barszcz wigilijny z pieczonych buraków

Jeszcze zdążysz zrobić przepyszny barszcz wigilijny. Upieczone buraki dodają barszczu słodkiego aromatu. Wcześniej gotowałam buraki, ale to nie było to samo, barszcz nie miał tego aromatu, który zyskuje dzięki upieczeniu buraków .

Barszcz, mimo dodawania octu, przy gotowanych burakach nie miał takiego koloru ani słodkiego smaku. Barszcz na pieczonych burakach zachował piękny kolor i zyskał aromatyczny słodki smak. Barszcz prawdziwego aromatu nabierze jutro, choć i tak już dobrze smakuje, że ciężko się mu oprzeć. Najlepiej w dużym kubku.

Na dwóch krzesłach ułożyłam drewnianą podstawę, na której położyłam lustro. Dwie białe bulionówki ułożyłam wprost na lustrze. Dla kontrastu ułożyłam listki laurowe i koło miseczek położyłam srebrne łyżeczki. Dodatkowo odbijałam wpadające światło okienne, tak by oświetlić przód bulionówek. Najbardziej zależało mi, by uchwycić piękny buraczany kolor barszczu. Ustawienia: F/5,6, 1/3s., skok +0,3.



Na garnek barszczu potrzebujesz:

- 6 buraków,
- włoszczyzna (2 marchewki, 1 por, 2 pietruszki),
- 2-3 łyżki octu,
- sól i pieprz do smaku,
- majeranek wedle uznania,
- ewentualnie 100 ml ekologicznego koncentratu barszczu

Buraki piecz w 190 stopniach przez godzinę. Nie obieraj ich ze skórki. Po upieczeniu niech przestygną. W międzyczasie przygotuj bulion warzywny z włoszczyzny.

Buraki zmiel na drobne paski razem ze skórą. Dodaj do bulionu warzywnego. Gotuj na wolnym ogniu około godziny, nie doprowadzaj barszczu do wrzenia. Dopraw octem

(lub sokiem z cytryny), dzięki temu barszcz nie straci pięknego koloru. Dopraw barszcz przyprawami. Jeśli czegoś Tobie brakuje, dodaj odrobinę dobrej jakości koncentratu. Przecedź barszcz przez sitko, by pozbyć się buraków i włoszczyzny. Smacznego!