

barszcz wigilijny

Barszcz wigilijny jak tradycja nakazuje musi być postny. Jego podstawą jest wywar warzywny oraz [kwas buraczany](#).

Składniki na 1,5 litra esencjonalnego wywaru warzywnego + 0,5 litra [kwasu buraczanego](#)

- 1/2 korzenia selera,
- 1 pietruszka,
- 2 marchewki,
- 1 por,
- 1 cebula,
- 3 buraki średniej wielkości (obrane i pokrojone w cienkie plastry),
- 8 dkg suszonych grzybów,
- Liść laurowy, ziele angielskie, pieprz ziarnisty,
- ok. 150 ml czerwonego wytrawnego wina (Cabernet Sauvignon),
- szczypta soli i pieprzu,
- 1 łyżka cukru,
- 1 ząbek czosnku (utarty),
- 1/2 litra kwasu buraczanego.

Wykonanie:

1. Warzywa myjemy, obieramy ze skórki i kroimy na małe kawałki. Dodajemy przyprawy i zalewamy wrzątkiem – gotujemy ok. 15 minut.
2. W drugim garnuszku gotujemy suszone grzyby- zalane 2 szklankami wrzątku, również około 15 minut.
3. Oba wywary precedzamy do jednego garnka – powinno powstać około 1,5 litra wywaru.
4. Do wywaru warzywnego dodajemy kwas buraczany i podgrzewamy,

aż zawrze lecz nie będzie się gotować.

5. Starannie doprawiamy, zgodnie z naszymi upodobaniami. Jeśli nie mamy pod ręką wytrawnego wina, możemy użyć świeżo wyciśniętego soku z cytryny. Na kilka minut przed podaniem, dodajemy świeżo utarty ząbek czosnku.