





Barszcz ukraiński z burakami i kapustą

Tradycyjna zupa o intensywnie czerwonym kolorze, pełna warzyw takich jak buraki, ziemniaki i kapusta. Dzięki długiemu gotowaniu w wolnowarze smaki doskonale się przenikają, tworząc kwintesencję zimowego comfort food.

 Czas na High: 4-5H

 Czas na Low: 8H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 3 buraki
- 2 ziemniaki
- 1 marchewka
- 1 cebula
- 1/4 główki białej kapusty
- 500 ml bulionu warzywnego
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- Przyprawy liść laurowy, ziele angielskie, sok z cytryny, sól, pieprz



Wykonanie:

Pokrój buraki, ziemniaki, marchewkę i kapustę w cienkie paski. Dodaj do wolnowaru wraz z cebulą i przyprawami. Zalej bulionem i koncentratem pomidorowym. Gotuj na poziomie HIGH przez 4-5 godzin. Dopraw sokiem z cytryny na końcu.