

Barszcz na prawdziwkach

Kiedy w domu roznosi się zapach suszonych grzybów, to znak że sezon grzybowy w pełni. Dziś zapraszam Was na barszczyk prawdziwkowy, oczywiście możemy go przygotować z innych świeżych grzybów jednak prawdziwą ucztą dla duszy i ciała jest barszcz prawdziwkowy.

Potrzebujemy:

Świeże prawdziwki

1 szalotkę

Barszcz z butelki

Masło prawdziwe

Jogurt typu grecki

Przyprawy: sól, pieprz

Grzyby obrane, pokrojone, należy obgotować. Ja zagotowuję i po sparzeniu odlewam wodę, wlewam świeżą i dopiero gotuję. Dodaję szalotkę w całości, przyprawy, łyżkę masła i gotuję 30 min. Dodaję barszcz (ilość w zależności od barszczu ale na 1 litr zupy około 5 łyżek). Gotuję 5 min. Zestawiam z gazu i doprawiam jogurtem (na litr zupy 2-3 łyżki), pamiętając aby szybko mieszać aby jogurt się nie zważył.

No i przepyszny barszczyk gotowy Smacznego

