

Barszcz Czerwony

Toplam 42 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~98 kcal

Açılış 14/10

Barszcz czerwony, pancar berrak et suyunda pişirerek parlak renkli ve hafif ekşimsi bir Polonya çorbası sunar.

Malzemeler

- 3 adet Pancar
- 4 su bardağı Et suyu
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 adet Defne yaprağı

Yapılışı

1. Pancarları ince dilimleyin ya da rendeleyin.
2. Et suyunu defne yaprağıyla birlikte tencerede kaynatın.
3. Pancarları suya ekleyip yumuşayana kadar 25-30 dakika pişirin.
4. Limon suyunu katıp birkaç dakika daha hafifçe kaynatın.
5. Defneyi çıkarıp çorbadan servis edin.

PÜF NOKTASI

Pancar son aşamada limonla dengelemek rengi canlı tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ekşi krema koyup pancar çorbasını sıcakta servis edin.