

Pancarlı Barszcz Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 4/10

Pancarlı barszcz çorbası pancar, sarımsak ve sebze suyuyla buluşturarak parlak, hafif ekşi ve temiz içimli bir Polonya klasiği olur.

Malzemeler

- 3 adet Pancar
- 2 diş Sarımsak
- 5 su bardağı Sebze suyu
- 1 yemek kaşığı Elma sirkesi

Yapılışı

- Sarımsak malzemesini tencerede 2-3 dakika çevirin.
- Pancar ve Sebze suyu malzemelerini tencereye ekleyin.
- Sebze suyu ilave edip çorbayı kaynamaya bırakın.
- Pancar hafif diri kalıncasına kadar 18-22 dakika pişirin.
- Çorbayı kaselere paylaşın. Sarımsak ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Pancar sonuna kadar diri tutmak çorbanın rengini canlı bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, yanında ekşi krema ve dereotu verin.