

# BARSZCZ UKRAIŃSKI wegetariański

## PRACOWNIA GOSPODARSTWA DOMOWEGO

Zapraszam Was do przetestowania mojego przepisu na bardzo szybki barszcz ukraiński, a do tego wegetariański - bo bez dodatku mięsa.

Po drodze kilka zadań do wykonania.

Zapraszam do gotowania. :)

# Składniki:

Jakich składników będziemy potrzebować?



Zacznę od tych składników, których nie ma na zdjęciu - resztę proszę dopisać.

- masło (2 łyżki)
  - śmietana (do dekoracji zupy)
  - 1 pomidor
  - .....
  - .....
  - .....
- .....
  - .....
  - .....
  - .....
  - .....

**WSKAZÓWKA: KORZYSTAJĄC JUŻ Z UGOTOWANYCH BURAKÓW, DO KUPIENIA W KAŻDYM WIĘKSZYM SKLEPIE, ZNACZĄCO SKRACAMY CZAS GOTOWANIA ZUPY**

# Przyprawy:

Jakich przypraw będziemy potrzebować?



Proszę nazwać przyprawy ze zdjęcia.

- .....
- .....
- .....
- .....

WSKAZÓWKA: ZAMIAST MIELONEGO PIEPRZU MOŻNA UŻYĆ ZIARNISTEGO. JEŚLI BARSZCZ WYJDZIE ZA SŁODKI (BURAKI I MARCHEWKA SĄ SŁODKIE) MOŻNA ZAKWASIĆ GO SOKIEM Z CYTRYNY.

# Przybory kuchenne:

Co nam będzie potrzebne, aby ugotować barszcz?



Proszę nazwać przybory kuchenne ze zdjęcia.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

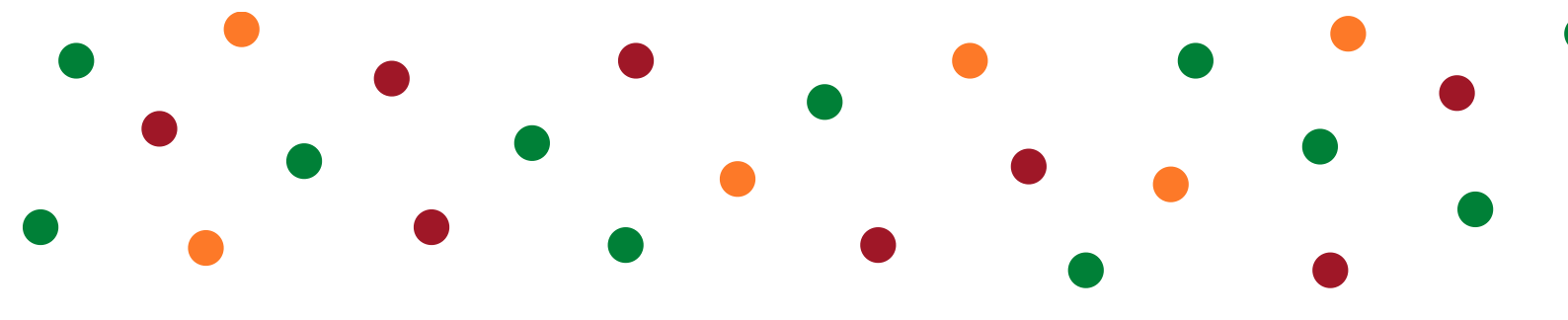
PAMIĘTAJ! UŻYJ TARKI O DUŻYCH OCZKACH!



# Wykonanie

1. Warzywa obieramy i myjemy. Cebulę i ziemniaki kroimy w kostkę, czosnek drobno siekamy. Marchewkę, pietruszkę, selera ścieramy na tarce o dużych oczkach. Buraczki też, ale je dodamy później.
2. Na maśle podsmażamy cebulę z ziele angielskim i liściem laurowym, następnie dodajemy marchew, pietruszkę, selera, czosnek. Smażymy ok. 10 minut, dodajemy buraczki i ziemniaki. Zalewamy wodą.
3. Gdy warzywa będą miękkie, dodajemy obranego ze skórki i pokrojonego w kostkę pomidora. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Gotujemy jeszcze ok. 15 minut.
4. Barszcz nalewamy do miski, kładziemy na wierzchu łyżkę kwaśnej śmietany i posypujemy pokrojoną natką pietruszki.

JEŚLI LUBISZ, MOŻESZ DODAĆ RÓWNIEŻ FASOLĘ Z PUSZKI (ODLEWAJĄC ZALEWĘ).



# Zadanie

Dopasuj opisy poszczególnych kroków do zdjęć (wpisz odpowiednią cyfrę w kółko).

