

# 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

## Yapılış

1. Pancarları ince dilimleyin ve defne yaprağıyla tencereye alın.
2. Et suyunu ekleyip 25 dakika kısık ateşte pişirin.
3. Pancar rengini korumak için limon suyunu son aşamada ekleyin.
4. Çorbayı 5 dakika dinlendirip süzün, berrak servis dokusu oluşsun.
5. Sıcak kaselelere paylaşın.

### PÜF NOKTASI

Pancar son aşamada limonla dengelemek rengi canlı tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pancar çorbasını bereotu ve limonla sıcak kasede sunun.