

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
- 1 adet Soğan

Yapılışı

- Pancar ince dilimleyin, soğan ve sarımsak hazırlayın.
- Pancar, soğan, sarımsak suyu tencereye alın.
- Karşılıklı ateşte 20 dakika pişirin.
- Çorbayı süzün, böylece barszcz berrak kalır.
- Sirke veya limonla tadı ayarlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Pancar sonuna kadar diri tutmak çorbanın rengini canlı bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, yanında dereotlu ve ekmeği verin.