**Barszcz czerwony wigilijny**

***Spis produktów:***

1 ½ kg buraków czerwonych

1 szklanka octu

1 ½ szklanki cukru

3 ząbki czosnku

2 łyżeczki soli

2 kostki - Rosół warzywny

2 grzybki suszone

***Warzywa:*** 1 marchewka, 1 pietruszka, Kawałek selera i pory.

***Przyprawy:*** pieprz mielony i w ziarnkach, sól, liście laurowe, ziele angielskie, vegeta, majeranek, cukier, magii w płynie, ocet.

***Sposób wykonania:***

1. Buraczki obrać ze skórki, opłukać i pokroić w słupki około 1 cm.
2. Pokrojone buraki zalać octem, wsypać cukier, dodać pokrojony czosnek, 2 łyżeczki soli, liście laurowe, pieprz w ziarnkach i ziele angielskie po kilka sztuk oraz grzybki suszone. Wszystko razem zamieszać i pozostawić na 5-7 dni, aż buraki puszczą sok. Po dwóch lub trzech dniach zamieszać pokrojone buraki, żeby nam puściły więcej soku.
3. Przygotować 2-3 litry wody dodać warzywa oraz 2 kostki rosołowe i zagotować. Jak warzywa będą lekko miękkie dodać zakwaszone buraki wraz z sokiem.
4. Barszcz doprawić do smaku majerankiem, magii, Vegetą, pieprzem i solą. Dodać możemy również liście laurowe. Jeśli będzie za mało słodki lub kwaśny dodać cukru i octu do smaku.
5. Pamiętajmy, aby barszczu nie gotować, gdyż straci on kolor. Wystarczy, żeby tylko lekko zaczął wrzeć od razu należy zdjąć z ognia. Wtedy barszcz będzie miał czerwony klarowny kolor.

**ZAKWAS NA BARSZCZ CERWONY**

***Składniki:***

2-3 grzyby suszone

4-5 szt. ziela angielskiego

2-3 liście laurowe

2 łyżeczki soli

4-5 ząbki czosnku

1 ½ litra przegotowanej wody i wystudzonej

1-2 kg buraków czerwonych (potrzebujemy tyle aby wypełnić nim słoik)

***Przygotowanie:***

1. Przygotować Duży Słoik (np. 2 lub 3 litrowy).
2. Buraki obieramy i kroimy w paski (na kształt frytek), zioła i czosnek wkładany na dno słoika.
3. Dodajemy buraki i zalewamy wodą z rozpuszczoną solą.
4. Jeśli chcemy, aby barszcz był na święta warto zostawić słoik otwarty w ciepłym miejscu i zbierać powstającą pianę (to bardzo ważne).
5. Natomiast jeśli zrobimy większą partię, to słoiki od razu zakręcamy i wynosimy do chłodnego pomieszczenia. Taki zakwas używamy do barszczu wigilijnego i nie tyko.
6. Do wykonania barszczu wigilijnego potrzebujemy rosół z warzyw lub (bulion mięsno- warzywny jeśli barszcz jest przygotowywany na inną okazję).
7. Do wrzącego rosołu wlewamy zakwas i zostawiamy na 10 minut na małym ogniu, pilnując aby barszcz pod żadnym pozorem się nie zagotował.
8. Jeśli robimy zakwas na barszcz i wynosimy go do piwnicy uważajmy przy otwieraniu słoika, gdyż zakwas może buzować. Warto przetrzeć lub przepłukać słoik i otwierać go już nad garnkiem z bulionem lub inny naczyniem.

Uwagi: Wykonanie zakwasu na barszcz jest bardzo proste, można go zrobić w słoiku. Zakwasu na barszcz czerwony można zrobić więcej, ponieważ może on być w piwnicy gotowy do użytku kilka miesięcy. Dlatego polecam zrobić więcej zakwasu, na inne okazje.

**Jeśli spóźniliśmy się ze świątecznym barszczem nic straconego, dodajmy dwie łyżki wody z kiszonych domowych ogórków aby przyspieszyć proces fermentacji.**