

## **Wigilijny barszcz grzybowy**

### **Składniki**

*na 4 porcje*

35g suszonych grzybów

1 cebula

1 liść laurowy

3 ziela angielskie

10 ziaren czarnego pieprzu

½ selera

1kg buraków

1 małe jabłko

1 goździk

½ litra zakwasu barszczowego z czosnkiem (lub więcej – będzie lepsze)

mielony pieprz, sól do smaku

### **Wykonanie**

1. Grzyby namoczyć przez noc. Następnie powoli zagotować, dodać przekrojoną na pół cebulę i przyprawy. Gotować na bardzo wolnym ogniu przez godzinę.
2. Warzywa, jabłko i goździk zalać litrem wody i powoli zagotować. Gotować przez 20 minut.
3. Obydwa wywary odcedzić, połączyć w jednym garnku razem z zakwasem barszczowym. Podgrzać na bardzo wolnym ogniu (nie zagotowywać!). Dodać ewentualnie pieprz i sól do smaku.