
Barszcz ukraiński

Do 2-3 l wrzącej wody dodać:

- Szczyptę tymianku i kurkumy
- Wołowinę lub cielęcinę z kością (wg uznania) lub łyżeczkę masła,
- Szczyptę kminku

Gotować około 1,5 godz. a potem dodać:

- Drobno pokrojoną marchew
- Drobno pokrojoną pietruszkę
- 2-3 drobno pokrojone średnie buraczki
- ½ pokrojonych ziemniaków
- 2 drobno pokrojone cebule
- 3 zgniecione ząbki czosnku
- Ćwiartka małej drobno pokrojonej główki kapusty, białej lub włoskiej
- ½ łyżeczki imbiru
- Na czubku noża pieprzu Cayenne
- łyżeczkę Vegety
- Sól do smaku
- Filiżankę namoczonej fasoli (tylko wiosną lub latem)
- Szczyptę bazylii, (latem również zielone części roślin)

Gotować około 1 godz. (do miękkości)

- Podprawić wodą z mąką (2 łyżki)
- Dosmakować sokiem z cytryny
- Szczyptą majeranku

Wyjąć kość, uzupełnić wrzątkiem, dodać:

- łyżeczkę masła (gdy zupa bez kości),
- Pieprz i sól do smaku.

