**Z czym podać barszcz czerwony na święta?**

**W świątecznym menu nie może zabraknąć zupy. Jednak co rodzina, to inna tradycja. Co region – inny smak. I trudno rozstrzygać, czy lepsza rybna, grzybowa czy barszcz. Czasem wystarczy wybrać mniej oczywiste dodatki, by danie znane od lat, nabrało nowego charakteru. Podpowiadamy z czym podawać barszcz czerwony na co dzień i od święta.**

**W świątecznym menu nie może zabraknąć zupy. Jednak co rodzina, to inna tradycja. Co region – inny smak. I trudno rozstrzygać, czy lepsza rybna, grzybowa czy barszcz. Czasem wystarczy wybrać mniej oczywiste dodatki, by danie znane od lat, nabrało nowego charakteru. Podpowiadamy z czym podawać barszcz czerwony na co dzień i od święta.**

Klasyczne uszka z grzybami, paszteciki z ciasta drożdżowego lub francuskiego i krokiety, z wigilijnym barszczem komponują się doskonale. Wypełnione nadzieniem z pieczarek, grzybów leśnych czy kiszoną kapustą królują na świątecznych stołach od lat. Aby dać gościom wybór i urozmaicić tradycyjne menu, warto upiec pierożki z kruchego lub półkruchego ciasta z warzywnym nadzieniem, np. z soczewicy zielonej lub czarnej. Nieco bardziej egzotyczną propozycją będą samosy – indyjskie pierożki z ciasta filo z ulubionym farszem jarskim lub mięsnym, smażone na głębokim tłuszczu. Podane do wyboru, niekoniecznie zamiast tradycyjnego krokieta, z pewnością wzbudzą zaciekawienie i znajdą swoich amatorów.

Barszcz czerwony w nieco bardziej codziennym wydaniu w wielu domach serwowany jest z tłuczonymi ziemniakami lub białą fasolą. A gdyby zastąpić je krokietem ziemniaczanym, a zamiast fasoli jaś podać tym razem czerwoną fasolę lub ziarna ugotowanej cieciorki (mogą być z puszki, dobrze przepłukane przed podaniem)? To niby podobny, a jednak nieco inny smak. Warto eksperymentować, jeśli nie w Wigilię to przynajmniej na co dzień.

**Barszcz na co dzień i od święta**

**Zapracowanym i zabieganym polecamy** gotowy, bezglutenowy Barszcz czerwony JemyJemy. Głęboki smak zawdzięcza burakom ćwikłowym, a lekką słodycz jabłkom. Został doprawiony czosnkiem, aromatycznym pieprzem i zielem angielskim. Wystarczy go przelać do naczynia i podgrzać. Idealny do uszek z grzybami, ugotowanej białej fasoli czy tradycyjnych krokietów. Klasyka wigilijnego stołu w nowoczesnym wydaniu. Produkt bez konserwantów. Dostępny w 1-litrowych kartonach, w cenie ok. 6,99 zł

**Wigilijny barszcz czerwony z uszkami z grzybami i kapustą**

*Przepis poleca marka JemyJemy*

**Składniki:**

l **1 litr Barszczu czerwonego JemyJemy w kartonie**

Farsz:

l 60 g suszonych grzybów

l 200 g kiszonej kapusty

l 1 cebula

l 1 łyżka masła

l sól i pieprz

Ciasto:

l 300 g mąki pszennej

l 120 ml wody

l 1 jajko

l 1/2 łyżeczki soli

**Sposób przygotowania:**

Połączyć wszystkie składniki na ciasto i wyrobić. Zawinąć w folię spożywczą i odstawić do lodówki na 30 minut.

Grzyby namoczyć, ugotować do miękkości, odcedzić i posiekać. Kapustę ugotować, odcedzić i posiekać. Na maśle usmażyć cebulę, dodać grzyby z kapustą i smażyć przez 10 minut na małym ogniu.

Ciasto rozwałkować, wyciąć kwadraty, nałożyć farsz i zlepić uszka. Gotować w osolonej wodzie przez 5-7 minut, aż do wypłynięcia. W tym samym czasie podgrzać dowolną ilość barszczu w mikrofalówce lub na kuchence. Podawać z odcedzonymi uszkami.

Smacznego!

[www.jemyjemy.com](http://www.jemyjemy.com)