Barszez Wigilijuy (Πολωνία)

Υλικά

 1 kg παντζάρια κονσέρβα σε κύβους

 1,5 l. νερό

 1 σέλερυ

 1 καρότο (κομμένο στα τέσσερα)

 1 φύλλο δάφνης

 1 σκελίδα σκόρδο ξεφλουδισμένη

 4 ολόκληρους κόκκους πιπέρι

 1/4 κ.γ αλάτι

 200 ml χυμό λεμονιού

1. κ.σ ζάχαρη

 1 κρέμα γάλακτος ή κλωναράκια άνιθου

Εκτέλεση

* Στραγγίστε το ζουμί από τα παντζάρια. Κρατήστε τα παντζάρια χωριστά.
* Σε μια μεγάλη κατσαρόλα βάλτε το ζουμί από τα παντζάρια, το νερό, το σέλερυ , το καρότο,τη δάφνη,το σκόρδο,τους κόκκους πιπεριού και το αλάτι και αφήστε τα μέχρι να πάρουν μια βράση.
* Σκεπάστε την κατσαρόλα, χαμηλώστε τη φωτιά και αφήστε το να σιγοβράσει για 15 λεπτά.
* Αφαιρέστε τα λαχανικά και τα καρυκεύματα με μια τρυπητή κουτάλα.
* Ανακατέψτε μαζί τα παντζάρια ,το χυμό λεμονιού και τη ζάχαρη. Συνεχίστε το μαγείρεμα για 10 λεπτά ή μέχρι να ζεσταθούν καλά.
* Σερβίρετε με την κρέμα γάλακτος ή τον άνιθο. Θα βγούν 8 μερίδες.