

Dla przygotowania 3 litrów barszczu ukraińskiego potrzebne są^[2]:

- Buraki – 360 g
- Kapusta świeża – 240 g
- Ziemniaki – 480 g
- Marchew – 120 g
- Pietruszka (korzeń) – 48 g
- Cebula – 90 g
- Czosnek – 9 g
- Przecier pomidorowy – 90 g
- Mąka pszenna – 18 g
- Smalec – 30 g
- Tłuszcz kulinarny lub margaryna – 60 g
- Cukier – 30 g
- Ocet 3% – 30 ml
- Papryka słodka – 60 g
- Bulion – 2,1 l

Podana masa dotyczy obranych warzyw.

Buraki kroi się w drobne słupki (kształt zapalek), dodaje ocet, tłuszcz, cukier, przecier pomidorowy i dusi z dodaniem niewielkiej ilości rosółu. Marchew pokrojoną w drobne słupki i cebulę pokrojoną w półksiężycy podsmaża się na tłuszczu.

Do wrzącego bulionu wkłada się pokrojone w średnie słupki ziemniaki, doprowadza do wrzenia, dodaje poszatowaną kapustę i gotuje 10–15 min, następnie dodaje się duszone buraki i podsmażane warzywa. Na 5–10 min przed końcem gotowania wprowadza się mąkę podsmażaną do koloru kości słoniowej i rozcieńczoną małą ilością zimnego rosółu lub wodą, paprykę słodką, sól, przyprawy. Przed podaniem gotowy barszcz zaprawia się smalcem rozartym z czosnkiem.

Zaleca się podawanie barszczu z gotowaną wołowiną lub wieprzowiną. Osobno można podawać pampuszki z czosnkiem.