

---

# Barszcz rybny

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1174 razy.

50 dag rybich łbów  
3 łyżki oleju  
pół szklanki śmietany  
łyżka pasty pomidorowej  
2 cebule  
2 kiszone czerwone buraczki  
marchew  
pietruszką  
seler  
por  
pęczek zielonego kopru  
sól

Z rybich łbów usunąć skrzela i oczy, zalać wodą (1,5 l), dodać obraną i umytą włoszczyznę. Gotować na wolnym ogniu 30-45 min. Wywar przecedzić, jarzyny zużyć do innych celów. Kwaszone buraczki zetrzeć na grubej tarce jarzynowej i zagotować w wywarze. Na patelni rozgrzać olej, podsmażyć startą na tarce surową marchew i posiekaną cebulę, dodać do barszczu, osolić do smaku, przyprawić pastą pomidorową i śmietaną, wsypać posiekany koper. Podawać z gotowanymi lub pieczonymi ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD