
Barszcz śledziowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1266 razy.

Duży solony śledź
garść suszonych borowików
2 czerwone buraczki
2 łyżki oleju
2 małe cebule
sól

Borowiki umyć i namoczyć na noc w 2 l zimnej wody. Rano, w tej samej wodzie, ugotować grzyby do miękkości. Do gorącego wywaru dodać oczyszczonego i sfiletowanego śledzia i gotować jeszcze przez 5 min. Buraczki opłukać i ugotować w łupinach. Po ostudzeniu obrać, zetrzeć na jarzynowej tarce i dodać do wywaru. Na rozgrzonym oleju podsmażyć drobno posiekane cebule, dodać do zupy i jeszcze raz zagotować. Podawać z gotowanymi ziemniakami lub fasolą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713970658

Nadesłał(a): 2024-06-17 23:41:39