
Barszcz burakowy czysty na rosole

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1970 razy.

50 dkg buraków ćwikłowych
cukier
50 dkg mięsa wołowego z kość mi
liść bobkowy
25 dkg włoszczyzny
pieprz
5 dkg cebuli
ziele angielskie
zakwas burakowy do smaku
(czosnek)
sól

Buraki oczyścić pod bieżącą wodą, obrać, zetrzeć, zalać wrzącą wodą, dodać kwasu cytrynowego, kilka razy zagotować, odstawić. Gdy ostygnie, odcedzić, odcisnąć. Mięso i kości opłukać, zalać wodą, posolić, ugotować wywar, na dogotowaniu dodać oczyszczoną włoszczyznę pokrajaną na części, zrumienioną na płycie cebulę, przyprawy, wywar dogotować i odcedzić. Połączyć wywar z mięsa i buraków, dodać zakwas burakowy do smaku, sól, cukier do smaku (i roztarty czosnek). Podawać na talerzach lub w filiżankach. Przed wlaniem do filiżanek zebrać z barszczu tłuszcz. Do barszczu na talerzu podaje się uszka z różnorodnym nadzieniem, fasolę jasięk, perłową ugotowaną osobną, ziemniaki. Do barszczu w filiżankach podaje się różnego rodzaju paszteciki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD