
Barszcz ukraiński na mięsie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1818 razy.

50 dkg łba wołowego z mięsem szpondra itp.
30 dkg starych warzyw mieszanych
sól
20 dkg starych buraków
2-3 łyżki cukru
10 dkg fasoli suchej
2 łyżki zielonego koperku
30 dkg obranych ziemniaków
2 łyżki zielonej pietruszki
50 dkg pomidorów lub 4 łyżki gęstego przecieru pomidorowego
2 łyżki szczypiorku
25 dkg śmietany

Fasolę przebrać , opłukać , namoczyć na noc w zimnej, przegotowanej wodzie; na drugi dzień fasolę w tej samej wodzie zagotować . Łeb oczyścić , porąbać na małe kawałki; zmierzyć 2 1/2 litra wody, zagotować , dodać mięso, dodać namoczoną fasolę wraz z wodą i powoli gotować . Wszystkie warzywa starannie umyć , oczyścić , opłukać i zetrzeć na tarce o dużych okach. Gdy mięso i fasola już się dogotowują, włożyć warzywa i razem ugotować . Ziemniaki umyć , obrać , pokrajać na kawałki i gdy warzywa i mięso miękkie, ugotować je w zupie. Jeżeli potrzeba, dodać wrzącej wody do odpowiedniej objętości. Mięso wyjąć , obrać z kości i drobno pokrajać . Do zupy dodać pomidory, zupę posolić , dodać cukru do smaku; na końcu wlać śmietanę i wsypać siekaną zieleninę. Zupę podawać z chlebem. Do zupy też można dodać pomidory. Opłukać je, podzielić na kawałki i raz w zupie zagotować , żeby były gorące i jędrne, lecz nierozgotowane. Jeżeli nie mamy już ani pomidorów świeżych, ani z butelki, barszcz można zakwasić kwasem burakowym albo żurem żytnim czy owsianym. Porcja tej, zupy jako posiłku jednodaniowego oblicza się na 1/2 litra.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD