
Barszcz zabieleny śmietaną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1968 razy.

50 dkg buraków ćwikłowych

3 dkg mąki

(25 dkg kości)

sól

25 dkg włoścyszny

cukier

ziele angielskie

liść bobkowy

pieprz

ziele angielskie

5 dkg cebuli

1 ząbek czosnku

zakwas burakowy do smaku

zielony koperek

1/2 -1 szklanki śmietany

(3 jaja na twardo)

Warzywa (i kości) opłukać ; oczyścić , buraki opłukać , obrać , pokrajać , dodać sól i przyprawy, ugotować wywar. Odcedzony wywar podprawić śmietaną i mąką, zagotować , dodać zakwasu burakowego i cukru do smaku, jeżeli potrzeba dodać soli. Ugotować jaja na twardo, obrać ze skorupki, podzielić na 5 części wzdłuż i wyłożyć do wazy. Jeżeli kolor barszczu jest za słaby, można zabarwić go burakami: mały burak ćwikłowy opłukać , obrać , zetrzeć na tarce, włożyć do łyżki cedzakowej, zanurzyć w zupie, tak aby łyżka z burakami wystawała nieco ponad poziom zupy; wycisnąć buraki łyżką i odrzucić . Podawać z ziemniakami, fasolą, sypką kaszą gryczaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD