
BARSZCZ CZERWONY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1999 razy.

30 dag buraków (najlepiej Czerwona kula)

20 dag kwaśnych jabłek

2 ząbki czosnku

1 utłuczony goź dzik

sól

Buraki umyć szczotką, włożyć do wrzącej wody, ugotować pod przykryciem do miękkości. Odcedzić, nieco przestudzić, obrać i zetrzeć na tarce z małymi otworami. Jabłka umyć, obrać, zetrzeć na takiej samej tarce i razem z burakami zalać wrzącą wodą. Osolić, zagotować i utrzymywać w stanie wrzenia 2-3 min. Dodać roztarty z solą czosnek i utłuczony goź dzik. Przyprawić do smaku zwykłą solą lub solą czosnkowo-kminkową. Podawać na gorąco lub na zimno. Taki barszczyk można spożywać nie tylko na obiad, ale na drugie śniadanie lub podwieczorek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD