

---

# BARSZCZ Á LA UKRAIŃSKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2623 razy.

15 dag buraków  
15 dag warzyw mieszanych (marchew, seler, pietruszka)  
10 dag cebuli  
15 dag pomidorów świeżych lub mrożonych  
4 łyżki umytej, posiekanej naci pietruszki z koperkiem  
sok cytrynowy lub zaprawa cytrynowa  
sól

Warzywa mieszane i buraki umyć , oczyścić , opłukać i zetrzeć na tarce z dużymi otworami. Cebulę obrać , opłukać , drobno pokrajać , razem z warzywami włożyć do garnka z wrzącą wodą i ugotować pod przykryciem do miękkości. Pomidory umyć . Mrożone od razu obrać , świeże sparzyć wrzącą wodą i dopiero ściągnąć z nich skórkę. Pokrajać pomidory w cienkie cząstki, kostkę lub półkrażki, dodać do ugotowanej zupy razem z posiekaną zielenią. Przyprawić do smaku solą i ewentualnie sokiem cytrynowym. Podawać od razu, traktując ją jako danie warzywne. Może ono stanowić kolację, jeśli do porcji zupy wkroimy jajko na twardo lub nieco gotowanego, duszonego czy pieczonego mięsa. Barszcz bez tych dodatków podaje się na obiad.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD