
Barszcz czerwony czysty

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1933 razy.

5 szklanek wywaru z włoszczyzny,
pół łyżki tłuszczu (smalec),
łyżka cukru,
40 dag buraków ćwikłowych,
szklanka kwasu buraczanego,
cebula,
sól,
ziele angielskie,
majeranek lub koper,
ząbek czosnku

Przygotować wywar z włoszczyzny z dodatkiem suszonych grzybów. Buraki umyć , ugotować w całości, następnie obrać i pokrajać w plastry. Włożyć je do wywaru, zagotować , zalać kwasem buraczanym, ponownie zagotować , dodać pozostałe składniki, przykryć i odstawić , aby barszcz nabrał przyjemnego zapachu; na koniec barszcz przecedzić . Zamiast buraków gotowanych w całości można użyć buraki oczyszczone, pokrajane w plastry, zalane niewielką ilością wody i ugotowane na wpół miękko. Następnie zalać je wywarem i kwasem, dodać pozostałe składniki i przyprawić do smaku. Barszcz czysty można podawać w filiżankach z pasztecikami, krokietami itp. lub na talerzach - z uszkami, fasolą, ziemniakami itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD