
Barszcz czerwony zabieleny

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1879 razy.

50 dag buraków ćwikłowych,
8 szklanek wywaru z włoszczyzny,
szklanka śmietany,
szklanka kwasu buraczanego,
2,5 łyżki mąki,
sól,
ziele angielskie,
koper lub szczypiorek,
cukier,
łyżka masła

Buraki umyć , ugotować w całości, następnie obrać , pokrajać w plastry i zalać wywarem. Dodać kwas buraczany oraz cebulę pokrajaną w plastry; zagotować . Zupę zaprawić zawiesiną z mąki i śmietany, dodać łyżkę masła i pozostałe składniki. Doprawić do smaku i przykryć . Podawać z ziemniakami lub ugotowanymi na twardo jajami. Zamiast buraków gotowanych w całości można użyć buraki surowe, które należy pokrajać w cienkie plastry i ugotować w niewielkiej ilości wody.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD