
Barszcz ukraiński

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1846 razy.

25 dag buraków ćwikłowych,
15 dag marchwi,
seler,
por,
cebula,
20 dag kapusty włoskiej lub białej,
10 dag fasoli perłowej,
łyżka tłuszczu,
szklanka śmietany,
grzyby suszone,
25 dag ziemniaków,
20 dag pomidorów lub łyżka koncentratu pomidorowego,
łyżka cukru,
szklanka kwasu buraczanego,
2,5 łyżki mąki pszennej,
sól,
pół pęczka naci pietruszki,
liść laurowy,
ziele angielskie,
ząbek czosnku

Warzywa korzeniowe umyć , obrać , opłukać , poszatkować lub zetrzeć na tarce, zalać wrzącą wodą i gotować . Później dodać poszatkowaną kapustę i pokrajane w kostki ziemniaki. Gdy zmiękną dodać koncentrat pomidorowy, ugotowane grzyby i fasolę, wlać kwas buraczany. Sporządzić zawiesinę z mąki i wody, wlać do zupy. Przyprawić do smaku i zabielić śmietaną. Przed podaniem wsypać posiekaną nać pietruszki lub koper.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD