

---

# Barszcz czerwony litewski

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2018 razy.

40 dag buraków ćwikłowych,  
10 dag grzybów świeżych lub 1,5 dag grzybów suszonych,  
łyżka tłuszczu (smalcu),  
2 cebule lub 2 pory,  
5 dag selera,  
szklanka śmietany,  
1,5 łyżki mąki,  
szklanka kwasu buraczanego,  
cukier,  
sól,  
pieprz,  
ziele angielskie,  
pół pęczka naci pietruszki

Buraki ćwikłowe ugotować albo lepiej upiec w całości, następnie obrać i poszatковать w paseczki. Świeże grzyby oczyścić, poszatковать i udusić z pokrajaną cebulą lub porami. Selery obrać, pokrajać w paseczki i ugotować. Wszystko połączyć, dolać 4 szklanki wrzącej wody i szklankę kwasu buraczanego. Sporządzić podprawę z mąki. Wlać do zupy i zagotować. Zabielić śmietaną i przyprawić do smaku. Podawać zupę z ziemniakami, posypaną posiekaną nacią pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD