
Barszcz śledziowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1828 razy.

Duży solony śledź
garść suszonych borowików
2 czerwone buraczki
2 łyżki oleju
2 małe cebule
sól

Borowiki umyć i namoczyć na noc w 2 l zimnej wody. Rano, w tej samej wodzie, ugotować grzyby do miękkości. Do gorącego wywaru dodać oczyszczonego i sfiletowanego śledzia i gotować jeszcze przez 5 min. Buraczki opłukać i ugotować w łupinach. Po ostudzeniu obrać, zetrzeć na jarzynowej tarce i dodać do wywaru. Na rozgrzanym oleju podsmażyć drobno posiekane cebule, dodać do zupy i jeszcze raz zagotować. Podawać z gotowanymi ziemniakami lub fasolą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD