Mnisi barszcz

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1750 razy.

50 dag kości wieprzowych lub wołowych
4-5 czerwonych buraków
porcja włoszczyzny bez kapusty
2 kwaskowe jabłka
2 ząbki czosnku
pół szklanki czerwonego, wytrawnego wina
sok z małej cytryny lub sok cytrynowy
liść laurowy
5 ziaren ziela angielskiego
cukier
sól
szczypta otartego majeranku

Kości podpiec w piekarniku, a następnie zalać wodą (1 l) i ugotować wywar z dodatkiem włoszczyzny i listka laurowego. Buraki umyć, obrać, pokrajać, zalać 1 l wody i gotować pod przykryciem dodając trochę soku lub kwasku cytrynowego, aby nie straciły koloru; pod koniec włożyć pokrajane jabłko i ziele angielskie. Oba wywary przecedzić, połączyć, przyprawić roztartym z solą czosnkiem, cukrem, majerankiem, sokiem cytrynowym i czerwonym winem. Podawać z pasztecikami lub słonymi paluszkami, wkładając do każdej porcji plasterek cytryny.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD