
Barszcz małopolski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5528 razy.

2 l wywaru z kości i warzyw,

20 dag wołowiny bez kości,

40 dag buraków,

150 ml śmietany,

20 dag białej kapusty,

2 dag suszonych grzybów,

2 dag mąki,

5 dag fasoli perłowej,

4 dag ketchupu,

sól, pieprz,

liść laurowy,

ziele angielskie

Buraki umyć , oczyścić , opłukać , zalać wodą, ugotować . Następnie wystudzić , obrać i zetrzeć na tarce. Grzyby umyć , namoczyć , ugotować Fasolę przebrać , opłukać , zalać zimną wodą, zagotować i pozostawić na 2 godziny. Potem ugotować w tej samej wodzie. Mięso umyć , zemleć , zalać wywarem, ugotować Pod koniec gotowania dodać pokrojoną w kostkę kapustę oraz przyprawy. Gdy kapusta będzie miękka, połączyć z burakami, grzybami pokrajanymi w paseczki, ketchupem, fasolą oraz śmietaną wymieszaną z mąką, chwilę pogotować , doprawić do smaku.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>