Barszcz małopolski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5417 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>