
Barszcz małorosyjski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4355 razy.

1/2 kg wieprzowiny lub golonki lub kielbasy,

włoszczyzna

1/2 główki kapusty,

6 ziemniaków,

3/4 szklanki soku pomidorowego,

sól, pieprz,

listek laurowy,

zielenina

Ugotować poprzedniego dnia mięso, obrać z kości, pokroić w kostkę. Do wywaru włożyć poszatowaną włoszczyznę i kapustę, gotować 15 min. Następnie dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, pieprz, listek laurowy i gotować dalsze 15 min. Gdy jarzyny dostatecznie zmiękną, należy wlać sok pomidorowy, dodać pokrojone mięso i utrzymywać zupę jeszcze przez chwilę na ogniu już nie gotując. Przed podaniem doprawić do smaku, wsypać zieleninę. Barszcz można zaprawić zasmażką z mąki i tłuszczu.

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