
Barszcz staropolski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5119 razy.

2 l wywaru z mięsa i warzyw,

150 ml śmietany,

40 dag buraków,

20 dag kiełbasy,

10 dag marchwi,

10 dag selera,

10 dag pietruszki,

8 dag cebuli,

tłuszcz,

2 dag mąki,

zielenina,

sól, pieprz

Buraki umyć , oczyścić , upiec w piekarniku. Upieczone wystudzić , obrać , zetrzeć na tarce. Warzywa umyć , obrać , opłukać , pokrajać w paseczki, podsmażyć na tłuszczu, skropić wywarem i dusić do miękkości. Kiełbasę obrać z osłonki, pokrajać w półplasterki, połączyć z warzywami, burakami, pozostałym wywarem, posiekaną zieleniną oraz śmietaną wymieszaną z mąką, chwilę pogotować i doprawić do smaku.

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