
Barszcz wiejski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5327 razy.

25 dag włoszczyzny,

50 dag kości,

50 dag buraków,

sól,

1 szklanka kwasu z ogórków,

2 l wody,

12 dag śmietany,

ząbek czosnku,

liść laurowy

Buraki dokładnie umyć , ugotować w łupinach. Następnie obrać , pokroić w cienkie paski, zalać przygotowanym wywarem z włoszczyzny i kości i wolno gotować około 30 min, dodając część kwasu z ogórków. Na końcu dodać pozostałą ilość kwasu, śmietanę, roztarty z solą czosnek i liść laurowy. Doprawić do smaku, zagotować . Podawać z fasolą ugotowaną na sypko lub z ziemniakami.

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