
Barszcz wołyński

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3832 razy.

1/2 kg mięsa wołowego lub kielbasy,

1/2 kg małych buraków ugotowanych poprzedniego dnia w skórkach,

1 szklanka ugotowanej fasoli,

włoszczyzna z kapustą,

4 ziemniaki,

sól, pieprz,

listek laurowy,

1/2 szklanki śmietany,

zielenina

Ugotować poprzedniego dnia mięso, wyjąć z wywaru, obrać z kości, pokroić w kostkę. Do wywaru włożyć poszatowaną kapustę, włoszczyznę i pokrojone w kostkę ziemniaki, gotować 15 min. Następnie dodać ugotowaną fasolę z częścią wywaru, ugotowane buraki pokrojone na cienkie paski, wszystkie przyprawy i gotować jeszcze przez 5 min. Po odstawieniu z ognia wlać śmietanę, wsypać zieleninę, dodać mięso.

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