
Barszcz z rzodkwią

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3113 razy.

cos rosyjskiego:

3 cwikly

200 g białej kapusty

1 rzodkiew

1 cebula

1 szklanka śmietanki (gęstawej, ale słodkiej)

Kopierek

sol

2 l wody

Cwikle, kapuste i cebule pociąć w słomkę, zalać gorącą wodą (1/2 szklanki) i dusić 15-20 min. Następnie dodać pozostałą wodę, zagotować i ostudzić. Rzodkiew naszyńkować bardzo drobno, zmieszać ze śmietanką i włożyć do garnka z barszczem. Barszcz posolic i ostrożnie wymieszać. Podawać z posiekanym kopierkiem, albo pietruszką.

Smacznego

From: "Eugeniusz" <eugen.taranov@muc.cablesurf.de>