Wigilijny barszcz czerwony

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4110 razy.

KWAS BURACZANY :

1 kg. buraków,

1 kromka razowego chleba,

2 ząbki czosnku,

po 4 ziarna pieprzu i ziela angielskiego,

1 listek laurowy,

1 łyżeczka cukru.

BARSZCZ :

0,5 kg. buraków,

2 marchewki,

1 pietruszka,

1/2 selera,

1 średni por,

2 cebule,

8 dag. suszonych grzybów,

sok z 1/2 cytryny lub kieliszek czerwonego wytrawnego

wina,

2 ząbki czosnku,

1 łyżeczka świeżego chrzanu,

2 listki laurowe,

po 2 ziarna ziela angielskiego i pieprzu,

sól,

cukier albo miód.

ZAKISIĆ BURAKI :

buraki obrać , umyć i pokroić w cienkie plastry. Włożyć do

szklanego słoja lub kamiennego garnka, dodać obrany

czosnek, pieprz i ziele angielskie, listek laurowy, cukier i zalać letnią przegotowaną wodą, tak aby przykryła buraki Na wierzchu położyć kromkę razowego chleba. Słój przykryć gazą i pozostawić w ciepłym miejscu 4-5 dni.

Następnie zebrać z powierzchni pianę i przelać kwas do

butelek.

Kwas buraczany można przygotować na 1-2 tygodnie przed Wigilią.

UGOTOWAĆ BARSZCZ :

buraki obrać , umyć , pokroić w plastry. Warzywa oczyścić i umyć . Cebulę obrać i przekroić . Wszystkie warzywa włożyć do garnka i zalać 2 wrzącej wody. Dodać ziele angielskie, pieprz i listek laurowy. Posolić i gotować 20-30 min na małym ogniu. Grzyby umyć , namoczyć na 6-8 godz. w przegotowanej wodzie, a następnie ugotować do miękkości w wodzie, w której się moczyły. Gdy grzyby i warzywa będą miękkie, przecedzić oba wywary i połączyć . Dodać kwas buraczany w proporcji 1:1. Barszcz podgrzać , ale już nie gotować . Doprawić solą i cukrem. Dodać sok z cytryny lub wino. Tuż przed podaniem dodać sparzony chrzan i zmiażdżony czosnek. Podawać z uszkami.

UWAGA ! Uszka szukaj w grupie "Inne...".