

---

# Barszcz wielkanocny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5227 razy.

Wigilijny był postny, wielkanocny lśni w talerzu lub filiżance jak cenny brokat oczkami tłuszczu ińpachnie wędliną, ponieważ gotuje się go na kościach (np. szynki), często z dodatkiem ząbka czosnku - pisze "Twój Styl".  
Domowe kiszenie polega na zalaniu obranych i pokrajanych w plastry buraków przegotowaną, zaledwie letnią wodą. Na wierzchu należy położyć skórkę chleba razowego. Po 5 dniach barszcz jest ukiszony. Cennym fundamentem barszczu wielkanocnego jest wywar z szynki. Jeżeli szynkę umyliśmy dokładnie przed gotowaniem i przez parę godzin wymoczyliśmy ją w zimnej wodzie, wywar w którym się gotowała (szynkę gotujemy z dodatkiem włoszczyzny i korzeni), jest bardzo smaczny i pożywny. Wystarczy rozcieńczyć go ukiszonym barszczem, dodać nieco ekstraktu z grzybów, soli i cukru, raz zagotować, zaostriżyć odrobiną soku cytrynowego lub czerwonego wina, dołożyć ząbek czosnku, posypać zieloną pietruszką no i smacznego!