

---

# Barszcz wigilijny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5678 razy.

1,5 kg buraków,  
3-4 marchewki (30 dag),  
1-2 pietruszki (20 dag),  
1/2 selera (10 dag),  
1 por,  
1 cebula (12 dag),  
6-8 dag suszonych prawdziwów lub podgrzybków,  
1 ząbek czosnku,  
10 ziaren czarnego pieprzu,  
2-3 ziarna ziela angielskiego,  
1 mały listek laurowy,  
1 kieliszek czerwonego wina,  
sól, cukier, sok z cytryny.

Włoszczyznę i 2-4 buraki obrać, opłukać i rozdrobnić. Zalać 2 litrami wody, dodać przyprawy i gotować 40-50 minut. Resztę buraków umyć (jeden zostawić na sok) i ugotować ze skórką do miękkości. Następnie odlać wodę, a buraki ostudzić, obrać ze skórki i zetrzeć na tarce jarzynowej. Dodać do przecedzonego wywaru z włoszczyzny. Grzyby starannie opłukać, namoczyć w wodzie na 2-3 godziny i ugotować do miękkości. Przecedzony wywar wlać do barszczu, a grzyby użyć do pasztecików. Barszcz podgrzać, nie dopuszczać do zagotowania. Doprawić (dla lepszego koloru) sokiem z surowego buraka, poprzednio bardzo drobno utartego oraz cytryną, solą, cukrem, kieliszkiem czerwonego wina i ewentualnie (na kilkanaście minut przed podaniem) rozartym zębkiem czosnku. Podawać z pasztecikami lub z jajkiem na twardo.

---

Wskazówki: do przygotowania 1 kg buraków obrać, pokroić i włożyć do 2 litrowego słoja zalać przegotowaną gorącą wodą dodać skórkę z razowego chleba i odstawić na co najmniej tydzień po tygodniu gotujemy wywar z jarzyn na maselku i dodajemy barszcz kiszony jednego buraka, solimy doprawiamy czosnkiem, pieprzem, cytryną lub kwaskiem cytrynowym. gotowy

Nadstąpił(a): krystyna 2005-12-16 14:12:02