
Barszcz wigilijny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5716 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.

Do przygotowania barszczu 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

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