Barszcz wigilijny

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5844 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 prawdź iwków lub podgrź ybków,

1 ząbek czosnku,

10 ziaren czarnego pieprzu,

2-3 ziarna ziela angielskiego,

1 malutki 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 ostudź ić , obrać ź e skórki i zetrzeć na tarce jarzynowej. Dodać do przecedzonego wywaru z włosź cź yzny. Grzyby starannie opłukać , namocź yć w wodzie na 2-3 godziny i ugotować do miękkości. Przecedzony wywar wlać do barszcź u , a grzyby zużyć do pasztecików. Barszcź podgrź ać , nie dopuszcź ając 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) roztartym ząbkiem czosnku. Podawać z pasztecikami lub z jajkiem na twardo.

---

otomoj barszcz 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 masełku i dodajemy barszcz kiszony jednego buraka ,solimy doprawiamy czosnkiem ,pieprzem ,cytryną lub kwaskiem cytrynowym.gotowy
Nadesłał(a):krystyna 2005-12-16 14:12:02