
Barszcz ukraiński

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8833 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

400 g pomidorow,

200 g kartofli,

2 marchewki,

1 pietruszka,

150 g kapusty bialej lub wloskiej,

100 g fasoli perlowej,

4 buraki,

125 g smietany,

1 lyzka masla,

2 lyzki soku cytrynowego,

1 zabek czosnku,

1 lisc laurowy,

1/2 peczka zielonej pietruszki,

sol, pieprz, cukier,

1,5 l wody.

1. Fasole oplukac, namoczyc w zimnej przegotowanej wodzie (najlepiej na noc).

Ugotowac w tej samej wodzie, w ktorej sie moczyla. Posolic pod koniec gotowania.

2. Jarzyny obrac, oplukac. Kartofle pokroic w kostke. Buraki, marchewki i pietruszke pokroic w cienkie paseczki.

3. Pomidory sparzyc wrzatkciem, obrac ze skorki. Pokroic na kawalki, ugotowac w

malej ilosci wody. Przetrzec przez sito.

4. Kapuste poszatkowac, zalac wrzatkciem, gotowac 5 min. Odcedzic.

5. Z polowy burakow, jednej marchewki, pietruszki i lekko osolonej wody ugotowac wywar. Odcedzic. Pozostale buraki i marchewke poddusic na masle. Zalac

goracym wywarem. Dodac sol, lisc laurowy, cukier i przetarte pomidory. Gotowac 25 min. Wrzucic kartofle i kapuste. Gotowac, az kartofle beda miekkie.

6. Pod koniec gotowania dodac fasole, czosnek roztarty z sola, cukier i sok cytrynowy. Przed podaniem doprawic smietana i posypac zielona pietruszka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 44.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

człowieku jeżeli to jest przepis na barszcz ukraiński , to chyba nigdy w życiu takowego nie jadłeś. a ten twój przepis to jakas prowokacja.
Nadestaf(a):kruszyn <anmar2@o2.pl> 2006-06-30 22:06:43