
Barszcz staropolski (czerwony - czysty) klasyczny

Dodano: 2006-02-16 13:49:32

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 6253 razy.

Przepis trochę skomplikowany i dużo z nim pracy.

Na tydzień przed gotowaniem barszczu zakwaszamy buraki. W tym celu obieramy 5 buraków czerwonych (ćwikłowych) ze skórki, płuczemy pod kranem, kroimy w cienkie plasterki i układamy w szklanym słoiku (1 lub 1 1/2 litrowym), po czym zalewamy do pełna letnią, przegotowaną wodą. Gdy na wierzchu słoika położymy kawałek skórki razowego chleba, barszcz się prędzej ukwasi. Słój zawiązujemy gazą lub podziurawionym papierem. Po 4-5 dniach na powierzchni słoja uformuje się pianisty, gęsty kożuch. Zdejmujemy go ostrożnie i odrzucamy wraz ze skórką chlebową. Nazajutrz zlewamy sok (będzie intensywnie czerwony i kwaśny) do butelki. W butelce możemy przechowywać kwas buraczany (w chłodnym i ciemnym miejscu) do 2 tygodni.

Do zakwasu buraczanego, co nie, którzy dodają ząbek lub dwa czosnku.

Teraz możemy przystąpić do gotowania barszczu.

Tradycyjne barszcz zupy; jarzyny zalewamy wodą (2 szklanki) dodajemy 2 surowe pokrojone w plastry buraki. Gotujemy 1-2 godziny. Wskazane jest dodanie kawałka mięsa wieprzowego (15 kg) lub kawałka kiełbasy albo boczku wędzonego.

Osobno gotujemy 3 suszone grzybki, zalane 2 szklanki wody, (gdy woda się wygotuje dolać do początkowej ilości).

Po godzinie łączymy odcedzony wywar z jarzyn i buraków z wywarem z grzybów, dodajemy szklankę kwasu buraczanego i podgrzewamy, (ale nie zagotowujemy!).

Solimy i cukrzymy do smaku. Ugotowane mięso lub wędlinę kroimy w kawałeczki i wrzucamy do zupy. Tak przyrządzony barszcz można jeść z świeżo ugotowanymi ziemniakami lub fasolą jaśkiem.

Przepis łatwiejszy. Gdy nie mamy kwasu buraczanego, dodajemy do jarzyn 3 buraki i przed użyciem wcieramy do zupy przez drobną tarkę czerwony surowy burak (dla uzyskania koloru). Zakwaszamy kwaskiem cytrynowym lub octem winnym.

Nadesłał: mermas <mermas@tlen.pl>