Barszcz czysty

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2517 razy.

Aby barszcz był dobry, trzeba kwasu burakowego, który robi się jw. Jeżeli zaś niema kwasu burakowego, to trzeba, chcąc gotować barszcz, pokrajać ćwikły i ugotować ją w occie na połowę z wodą, potem do barszczu dobiera się ten smak burakowy, zakiszony lub świeżo gotowany. Na barszcz wstawić mięsa wołowego z rurą i trochę przerosłego wieprzowego z skórką, a kto lubi, może włożyć i kiełbasę, rosół wyszumować i włożyć różnych jarzyn drobno pokrajanych, jako to: marchew, kalarepę, seler, pietruszkę, parę cebul wraz z kilku drobno pokrajanymi grzybami i trochą korzeniami. Gdy się rosół ugotuje, dobrać go kwasem burakowym, raz zagotować, bo gdy się długo z kwasem gotuje, staje się cierpki. Lejąc do wazy, przecedzić przez sitko, żeby jarzynki zostały w garnku. Chcąc nadać lepszy kolor barszczowi, trzeba utrzeć burak, włożyć w sitko i lać przez nie barszcz w wazę. Osobno uszatkowany, ugotowany burak wrzucić do wazy. Barszcz podaje się z uszkami z mięsa wołowego albo z kiełbasą krajaną w plasterki. Można też pokrajać w kostki wieprzowinę i wrzucić do barszczu. Jeżeli barszcz ma być elegancko podany, daje go się w filiżankach lub na talerzach, zupełnie czysty i wypuszcza się na każdy talerz po jajku w koszulce.

Nadesłała(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"