
Barszcz wołyński

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2186 razy.

Ugotować rosół z jakichkolwiek kości z włoszczyzną pokrajanym buraczkiem i 1/2 łyżką octu. Osobno rozgotować kilka pomidorów, podłożyć masła i przetrzeć. Ugotować 1/4 główki zwyczajnej białej kapusty w wodzie osolonej i nieco osłodzonej. Kilka świeżych grzybów ugotować w osolonej wodzie lub usmażyć w maśle. W końcu pokrajaną kapustę i grzyby wrzucić do wazy, do rosółu dodać pomidory, zaprawić go 1/4 litrem gęstej śmietany z łyżką mąki, zagotować i wlać do wazy.

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