
Barszcz ze śmietaną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1800 razy.

Taki sam barszcz można zabielić śmietaną, lecz zwykle barszcz zabielał bywa postny, ugotować smak z włoszczyzny, parę cebul, drobno krajanych buraków, osobno parę suszonych grzybków, dobrać kwasem burakowym. Na dwa litry barszczu wziąć 1/4 litra dobrej kwaśnej śmietany, rozbić z jedną pełną łyżką mąki, zaprawić barszcz, wlewając po trochu śmietaną i mieszając ciągle, żeby się nie zwarzyła, raz zagotować i wlać do wazy. Smaczniejszy: zapalony poprzednio masłem z mąką.

Do takiego barszczu podają się jaja na twardo gotowane, w ćwiartki krajane. Można i tarte kartofle podać. Kolor można mu także nadać w sposób wyżej opisany. Chcąc mieć barszcz do suchego postu, gotuje się jak wyżej podano, lecz zamiast śmietany, zasypać go drobną kaszką i zrobić uszka z grzybów

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