
Barszcz ukraiński

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1954 razy.

Nastawić rosół na kościach: 4 1/4 kilo szpondru wieprzowiny, kilka grzybów suchych, parę buraków ćwikłowych i jarzyn jak zwykle. Ugotować osobno trochę fasolki perłowej lub jeżeli to w lecie to szparagowej świeżej, drobno pokrajanej, pół główki uszatkowanej kapusty włoskiej; osobno udusić w maśle z 5 pomidorów świeżych i przetrzeć je przez sito. Gdy rosół ugotowany, a jarzyny miękkie, zlać wszystko razem, jarzyny, smak z pomidorów, poszatkowane buraki i zalać rosołem i barszczem do smaku. Kawałek świeżej słoniny usiekać z naciągą pietruszki i zielonym koprem, pół cebuli utrzeć na tarce, rozetrzeć łyżką tę masę i zagotować z barszczem. Do wazy wrzucić pokrajaną w kostki wieprzowinę, kawałek kiełbasy w plasterki, można dać także parę jaj ugotowanych na twardo i podzielonych na cząstki. Barszcz ten jest wyborny.

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