

---

# Barszcz z przodków zajęczych

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1804 razy.

Gdy się ma w domu przodki zajęcze, można je bardzo dobrze zużytkować . Nastawić je wraz z płuckami i wątróbką, posolić , dodać dwie pieczone cebule; dużo włoszczyzny, parę ziarenek pieprzu angielskiego, jeden listek bobkowy i kilka suchych grzybów.

Gdy smak ugotowany, zalać go barszczem żytnim do smaku. Pół łyżki masła zasmażyć z łyżką mąki, rozprowadzić barszczem i zagotować . Grzybki pokrajać w paski, zarówno jak i lepsze kawałki zajęcia i dać do wazy. Do tego barszczu dodaje się całe kartofle, polane słoniną.

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