
Sposób kwaszenia barszczu żytniego

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1509 razy.

Litr mąki razowej żytniej lub dwie grysu żytniego, zaparzyć kipiącą wodą na gęsto i postawić w ciepłym miejscu na 48 godzin. Gdy zacznie fermentować i ciasto rośnie do góry, zalać go zimną wodą i zostawić tak długo, aż się zupełnie sklaruje. Potem postawić w zimnie i czerpać wierzchem, aby nie zmącić, ile razy potrzeba. Taki barszcz jest bardzo smaczny i zdrowy, może zastąpić barszcz buraczany gdy go niema, a tylko do gotowania trzeba dodać świeże buraki, aby był różowy.

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