
Barszcz wigilijny.

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1758 razy.

Nastawić na smak dużo włoścyszny, dwie pieczone cebule, 5 dkg grzybów suszonych i kilka buraków ćwikłowych. Gdy smak ugotowany zalać go barszczem, wrzucić poszatowane drobne buraki, zaprawić rumianą zaprażką z dużej łyżki masła z mąką, zagotować , posolić i dodać cukru do smaku. Do wazy włożyć osobno ugotowane na wodzie uszka z grzybów.

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