
Barszcz mrożony z świeżą botwiną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1780 razy.

Robi się tak samo jak barszcz zabieleny z tą różnicą, że trzeba ugotować na smak młode buraczki (botwinę) z nacią a listki usiekać drobno wraz z natką pietruszki i wrzucić do barszczu przed zaprawieniem go śmietaną. Barszcz ten na zimno jest bardzo smaczny i chłodzący.

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