

BARSZCZ CZYSTY

Wpisany przez Administrator

niedziela, 21 stycznia 2007 22:46 - Poprawiony wtorek, 30 stycznia 2007 20:59

30 dkg tłustych kości wołowych, 1 1/4 l zimnej wody, 2 średniej wielkości marchwie, 1 pietruszka, spory kawałek selera, 1 średni por, 2 listki laurowe, 4 ziarenka ziela angielskiego, 2-3 ziarenka pieprzu czarnego, sól, cukier, ocet

4 duże, mocno czerwone buraki □ Kości wołowe lub mięso wołowe z kością tukową i ew. z dodatkiem 15 dkg przerośniętego tłuszczem mięsa wieprzowego zalać 1 1/4 l wody, dodać oczyszczone warzywa i przyprawy, sól do smaku i ugotować wywar. Obrane, mocno czerwone buraki pokrajać w talarki, zalać w osobnym garnuszku 1/2 l wody z dodatkiem łyżki octu i gotować najmniej 1/2 godz.

Przecedzony rosół zmieszać ze smakiem buraczanym i raz jeszcze zagotować po odrzuceniu buraków. Dodać wg smaku 1 łyżkę lub więcej cukru, octu i ewentualnie 1/2 szklanki wina. Chcąc nadać barszczowi lepszy kolor można utrzyć 1 buraka, włożyć na sitko i przelać przez nie barszcz.

Barszcz podaje się czysty z pasztecikami lub z pierogami z wołowego mięsa.