

BARSZCZ WIGILIJNY Z USZKAMI

Wpisany przez Administrator

poniedziałek, 22 stycznia 2007 13:43 - Poprawiony wtorek, 30 stycznia 2007 21:02

Sporządzić smak: do **1 1/4 l wody** wrzucić pokrajane jarzyny: **3 średniej wielkości marchewki, 2 pietruszki, 1/4 selera, 1 pieczoną cebulę, 5 dkg suszonych grzybów, 2 listki bobkowe, 4 ziarnka ziela angielskiego, 2-3 ziarnka pieprzu.**

Osobno pokrajać w talarki

4 buraki,

zalać w osobnym garnuszku

1/2 l

wody z dodatkiem

1 łyżki octu

i gotować co najmniej 1/2 godziny. Gdy smak i barszcz z buraków jest już ugotowany, wszystko przecedzić, zlać razem, rozetrzeć

ząbek czosnku z solą

, dodać do wywaru, połączyć z kwasem buraczanym, doprawić cukrem.

Grzyby z wywaru użyć do uszek.

KWAS BURACZANY: 2-3 duże buraki obrać, pokroić w talarki, ułożyć w słoju lub glinianym

garnku, zalać ok.

1 l przegotowanej, letniej wody. Na

wierzchu położyć

kawałek razowego chleba

(najlepiej piętke), obwiązać ściereczką i pozostawić w ciepłym pomieszczeniu na 5 - 8 dni. Gdy barszcz sfermentuje, zlać do butelki lub słoika, dobrze zamknąć, przechowywać w chłodnym miejscu.

Uszka z grzybami

ciasto: 1 szklanka mąki, 1 jajo, trochę wody, sól;

nadzienie: 10 dkg suszonych grzybów, 1 cebula, 1 jajo, sól, pieprz Jeżeli nie używamy grzybów z barszczu lub jest ich za mało, to grzyby starannie opłukać, ugotować, odcedzić, przepuścić przez maszynkę (wywar można zużyć do zupy lub sosu). Cebulę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na tłuszczu na złoty kolor, dodać grzyby, ostudzić. Następnie wbić do grzybów jajko i dobrze wymieszać, doprawić solą i pieprzem. W dużym garnku nastawić wodę do gotowania uszek. Mąkę przesiać, wymieszać z jajkiem, solą i wodą, wyrobić niezbyt twarde ciasto. Rozwałkować, pokroić w kwadraty (ok. 4 x 4 cm), nakładać nadzienie. Zlepić trójkąty, a następnie dwa rogi ze sobą. Gotować we wrzącej, osolonej wodzie. Po wyjęciu układać na półmisku i polewać masłem, aby się nie posklejały.