



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Barszcz burakowy czysty na rosole

Do barszczu na talerzu podaje się uszka z różnorodnym nadzieniem

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- czosnek, 1 szt.
- ziele angielskie, 2 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- liść bobkowy, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- koncentrat z buraków ćwikłowych, 0.1 l
- cebula, 5 dag
- włoszczyzna, 25 dag
- mięso wołowe z kością, 50 dag
- burak ćwikłowy, 50 dag

Sposób przygotowania:

Buraki oczyścić pod bieżącą wodą, obrać, zetrzeć, zalać wrzącą wodą, dodać kwasku cytrynowego, kilka razy zagotować, odstawić. Gdy ostygnie, odcedzić, odcisnąć. Mięso i kości opłukać, zalać wodą, posolić, ugotować wywar, na dogotowaniu dodać oczyszczoną włoszczyznę pokrajaną na części, zrumienioną na płycie cebulę, przyprawy, wywar dogotować i odcedzić. Połączyć wywar z mięsa i buraków, dodać zakwas burakowy do smaku, sól, cukier do smaku (i roztarty czosnek). Podawać na talerzach lub w filiżankach. Przed wlaniem do filiżanek zebrać z barszczu tłuszcz. Do barszczu na talerzu podaje się uszka z różnorodnym nadzieniem, fasolę Jasiek, perłową ugotowaną osobno, ziemniaki. Do barszczu w filiżankach podaje się różnego rodzaju paszteciki.

