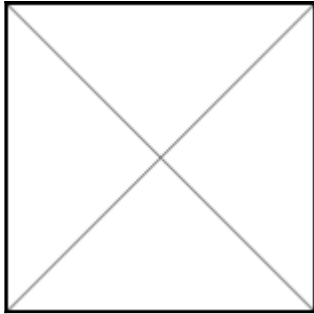




Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)
Barszcz burakowy na wywarze z ryb
Przepis siostry

Składniki:

- wywar, 1 l
- burak ćwikłowy, 50 dag
- cebula, 5 dag
- koncentrat z buraków ćwikłowych, 0.1 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- liść bobkowy, 2 szt.
- ziele angielskie, 2 szt.
- czosnek, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Buraki oczyścić pod bieżącą wodą, obrać, zetrzeć, zalać wrzącą wodą, dodać kwasku cytrynowego, kilka razy zagotować, odstawić. Gdy ostygnie, odcedzić, odcisnąć. Połączyć wywar z buraków i z głów rybich, 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 Jasek, perłową ugotowaną osobno, ziemniaki. Do barszczu w filiżankach podaje się różnego rodzaju paszteciki.

