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

Barszcz ukraiński na mięsie

Fasole zostawiamy namoczona przez noc

Składniki:

- mięso wołowe z kością, 50 dag
- warzywa, 30 dag
- burak, 20 dag
- fasola, 10 dag
- ziemniak, 20 dag
- pomidor, 50 dag
- przecier pomidorowy, 4 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 3 łyżk.
- koper, 2 łyżk.
- pietruszka, 2 łyżk.
- szczypiorek, 2 łyżk.
- śmietana, 25 dag

Sposób przygotowania:

Fasolę przebrać, opłukać, namoczyć na noc w zimnej, przegotowanej wodzie; na drugi dzień fasolę w tej samej wodzie zagotować. Łeb oczyścić, porąbać na małe kawałki; zmierzyć 2.5 litra wody, zagotować, dodać mięso, dodać namoczoną fasolę wraz z wodą i powoli gotować. Wszystkie warzywa starannie umyć, oczyścić, opłukać i zetrzeć na tarce o dużych okach. Gdy mięso i fasola już się dogotowują, włożyć warzywa i razem ugotować. Ziemniaki umyć, obrać, pokrajać na kawałki i gdy warzywa i mięso miękkie, ugotować je w zupie. Jeżeli potrzeba, dodać wrzącej wody do odpowiedniej objętości. Mięso wyjąć, obrać z kości i drobno pokrajać. Do zupy dodać pomidory, zupę (posolić, dodać cukru do smaku; na końcu wlać śmietanę i wsypać siekaną zieleninę. Zupę podawać z chlebem. Do zupy też można dodać pomidory. Opłukać je, podzielić na kawałki i raz w zupie zagotować, żeby były gorące i jędrne, lecz nie rozgotowane. Jeżeli nie mamy już ani pomidorów świeżych, ani z butelki, barszcz można zakwasić kwasem burakowym albo żurem żytnim czy owsianym. Porcja tej zupy jako posiłku jednodaniowego oblicza się na 0.75 litra.