

Barszcz kujawski ze śliwkami

Wpisany przez Grażyna
sobota, 25 października 2008 20:56 -

Składniki:

70 dag buraków

10 dag suszonych śliwek

2 szklanki soku z buraków i jabłek

3 łyżki miodu

Mielone goździki, starta skórka z cytryny, sól, pieprz

Wykonanie:

Umyte buraki upiec w piekarniku.

Opłukane śliwki namoczyć w przegotowanej wodzie (2 szklanki). Dodać goździki i skórkę z cytryny, ugotować.

Miękkie buraki obrać, zetrzeć na tarce, zalać gorącą wodą (2 szklanki), doprowadzić do wrzenia, a później gotować na wolnym ogniu około 10 minut.

Barszcz kujawski ze śliwkami

Wpisany przez Grażyna
sobota, 25 października 2008 20:56 -

Przecedzić, przyprawić solą i pieprzem, dodać miód i przecedzony wywar ze śliwek, zagotować, wlać sok buraczano-jabłkowy, przyprawić do smaku.

Podawać z pasztecikami lub diablótkami.