

Barszcz biały

data aktualizacji: 2019.03.25 autor: Redakcja



Zakwas na biały barszcz:

- woda
- mąka żytnia
- czosnek
- chleb razowy
- przyprawy

Przygotowanie:

Zagotować 1 litr wody i ostudzić. Dodać 3 czubate łyżki mąki (najlepiej żytniej, 4 ząbki czosnku, liść laurowy, 3 ziarenka ziela angielskiego, trochę soli i kromkę razowego chleba. Przykryć naczynie i trzymać w ciepłym miejscu 3-4 dni.

Składnik na pulpety:

- 2 kg mięsa mielonego,

- 2 jajka,
- 2 bułki całe, nasączone w mleku,
- 1 cebula,
- sól, pieprz, zioła prowansalskie.

Przygotowanie:

Namoczyć bułki w mleku, a następnie odsączyć, dodać do mięsa mielonego. Dołożyć jedną cebulę pokrojoną w kostkę i 2 całe jajka, posypać przyprawami. Na koniec uformować małe kuleczki i dodać do barszczu.

Przepis Koła Gospodyń Wiejskich z Prus.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31438-barszcz-bialy>