

Recettes de cuisine polonaise

En français



Czerwony barszcz... borscht polonais

Une soupe délicieuse, facile à préparer.

Le borscht rouge est un plat populaire polonais.

De la viande peut être ajoutée.

Ingrédients :

- 1,5kg de betteraves crues
- de l'eau froide
- 2 cubes de bouillon végétarien
- 4 gousses d'ail
- 3 feuilles de laurier
- 3 bolets séchés

- quelques graines de poivre noir
- sel
- sucre
- jus d'un citron

Préparation :

- Éplucher et râper les betteraves.
Mettre les betteraves dans une casserole.
Les couvrir d'eau froide.
- Ajouter les feuilles de laurier, le poivre, l'ail, le bouillon et enfin les bolets.
- Porter le tout à ébullition, mais sans bouillir sous peine de transformer la magnifique couleur rouge de votre barszcz en une couleur de
- Faire cuire environ une heure.
- Laisser refroidir et reposer deux à trois heures. La passoire amovible devient très utile à ce moment-là, car il suffit ainsi de sortir le récipient interne, qui contient les betteraves râpées.
- Vidées de leurs si précieux jus, elles sont en effet devenues inintéressantes.
- Réchauffer à feu doux le liquide restant.
- Saler, sucrer et ajouter le jus de citron.

Smacznego !

Smacznego ... !!!