

barszcz wigilijny



AGA130982



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------|----------|
| mąka | 50 dag |
| jajko | 2 szt |
| mleko | 1 szkl |
| pieczarki | 50 dag |
| olej do smażenia | |
| wywar warzywny | 2 l |
| buraki czerwone | 3 szt |
| sól, pieprz | do smaku |
| zakwas buraczany | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

trzy pierwsze składniki; wyrobić z nich ciasto następnie pieczarki skroić na malutką kosteczkę smażyć na oleju ciasto rozwałkować pokroić w trójkąty po łyżeczce pieczarek układać na każdym trójkąciku zagnieść i zrobić z nich uszka ugotować wywar dodać buraki i zakwas buraczany doprawić