

Barszcz biały



MICHAŁ2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchew	1 szt
pietruszk	1 szt
seler	1/2 szt
czosnek	1 ząbek
kiełbasa podwędzana	0,5 kg
Kucharek przyprawa do potraw	1 łyżka
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
ziele angielskie	3 szt
majeranek	1 łyżeczka
śmietana 18 proc	1 szklanka
Barszcz biały	1 opakowanie
jajko ugotowane na twardo	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa obieramy i wrzucamy do garnka. Wrzucamy liść laurowe, ziele angielskie. Gotujemy aż zmiękną warzywa. Kroimy kiełbasę w paseczki bądź kosteczkę i wrzucamy do warzyw. Dodajemy rozgnieciony czosnek, kucharek i wszystko gotujemy około 10 min. Zupę doprawiamy zakwasem i rozprowadzonym w zimnej wodzie barsz biały z torebki. Chwilę gotujemy i doprawiamy do smaku, solą, pieprzem oraz majerankiem. Na koniec dodajemy śmietanę i wrzucamy pokrojone jajko ugotowane wcześniej na twardo. Smacznego!