

Barszcz Biały



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wędzony boczek	200 g
biała kiełbasa	400 g
śmietana	3 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
ziele angielskie	2 szt
majeranek	2 łyżki
sól	do smaku
jajko ugotowane na twardo	4 szt
jajko	do smarowania
Barszcz biały	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wędzony boczek zalej wodą, dodaj liście laurowe, ziele angielskie, gotuj do miękkości przez około 1 godz. Wyjść mięso z wywaru. Do garnka z wywarem włóż białą kiełbasę i ponownie zagotuj. Następnie wlej zupę w proszku którą wcześniej rozrób z ½ szklanki wody. Przypraw barszcz solą, pieprzem, majerankiem., dodaj śmietanę. Barszcz biały podawaj z kiełbasą i jajkiem ugotowanym na twardo.