

Barszcz wielkanocny



JULKATOMECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kości wieprzowe	50 dag
sól	1,5 łyżeczki
marchew	1 szt
pietruszka	1 szt
seler	1/2 szt
cebula	1 szt
kiełbasa	10 dag
boczek wędzony	10 dag
grzyby suszone	2 szt
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	4 kulki
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
Ziele angielskie całe Prymat	4 kulki
kiełbasa biała	20 dag
ząbki czosnku	2 szt
zakwas na żur	250 ml
majeranek	2 łyżeczki
śmietana 18 proc	200 g
jajko	8 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do dużego garnka włożyć opłukane kości, wlać 3 litry zimnej wody, posolić i gotować pod przykryciem przez ok. pół godziny. Następnie dodać obrane warzywa, nieobraną opłukaną cebulę, wędzony boczek i kielbasę, suszone grzyby, pieprz, liście laurowe oraz ziele angielskie. Po zagotowaniu zszumować, zmniejszyć ogień, przykryć i gotować przez ok. 1 godzinę. Do wywaru dodać białą kielbasę, majeranek i gotować na małym ogniu przez ok. 20 minut. Dodać czosnek przeciśnięty przez prasę, zakwas na żur i gotować około 5 minut często mieszając. Zupę doprawić solą i pieprzem. Śmietanę wymieszać z 4 łyżkami zimnej wody, dodać kilka łyżek gorącej zupy i zagęścić. Podawać z kielbasą i ugotowanym na twardo jajkiem.