

## zalewajka



### AISZA1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>boczek wędzony</b>	30-40 dekagramów
<b>marchewka</b>	1 sztuka
<b>pietruszka</b>	1 sztuka
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2 sztuki
<b>ziele angielskie</b>	3 ziarnka
<b>ziemniaki</b>	4 sztuki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>Kucharek przyprawa do potraw</b>	do smaku
<b>majeranek</b>	do smaku
<b>śmietana 18 proc</b>	3-4 łyżki
<b>oliwa</b>	
<b>jajka</b>	1 sztukana jedną porcje
<b>woda</b>	1-1,5 litra
<b>natka pietruszki</b>	0,5 pęczka
<b>Barszcz biały</b>	0,5 litra

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wrzuć boczek, zalej wodą. Po kilku minutach dodaj marchew, pietruszkę, ziele angielskie, liście laurowe oraz 2 łyżeczki kucharka. Ziemniaki obierz opłucz pod bieżącą wodą, pokrój w kostkę. Kiedy woda w garnku zacznie wrzeć odczekaj 10 minut i po tym czasie dodaj ziemniaki. Cebulę obierz i pokrój w kostkę, podsmaż ją na oleju, po podsmażeniu dodaj ją do zupy. Po 5 minutach wlewamy dobrze wymieszany barszcz biały i dokładnie wszystko mieszamy. Doprawiamy solą pieprzem i majerankiem. Do salaterki wlej trochę zupy dodaj do niej 4 łyżki śmietany dobrze wymieszaj i tą zawartość wlej z powrotem do garnka, dobrze mieszając. Ugotuj jajka ,wystudź i obierz.