

Zalewajka



JEJKUCHNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki podstawowe

ziemniaki	8 większych
kiełbasa biała	1 parzona
kiełbasa śląska	1 szt.
cebula	1 większa
masło	1 łyżka
ząbki czosnku	3 szt.
Barszcz biały	w butelce

Przyprawy, dodatki

Liść laurowy suszony Prymat	2 szt.
ziele angielskie	3 szt.
sól	
Majeranek suszony Prymat	większa szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	
śmietana	4 czubate łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki kroję w kostkę, zalewam około 1 litrem wody, gotuję do miękkości 20-25 minut z dodatkiem ziela angielskiego i liści laurowych.

W międzyczasie kielbasę i cebulę kroję w kostkę, podsmażam na maśle do momentu lekkiego zarumienienia się. Czosnek siekam.

Do zupy stopniowo dodaję barszcz (uważać, żeby nie przesadzić, bo zupa będzie zbyt kwaśna).

Następnie dodaję podsmażoną kielbasę, posiekany czosnek i przyprawy, chwilę gotuję.

Na koniec wlewam wcześniej zahartowaną śmietanę. W razie potrzeby doprawiam do smaku.