

## Zalewajka Gosi



### MAŁGORZATA72



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| <b>Barszcz biały</b>             | 1/2 butelki |
| <b>woda</b>                      | 4 l         |
| <b>ziemniaki</b>                 | 8 szt       |
| <b>kiełbasa</b>                  | 20 dag      |
| <b>śmietana 18%</b>              | 1 szt       |
| <b>sól do smaku</b>              |             |
| <b>Majeranek suszony Prymat</b>  |             |
| <b>czosnek</b>                   | 5 ząbków    |
| <b>boczek wędzony</b>            | 20 gotowany |
| <b>jajko ugotowane na twardo</b> | 4 szt       |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka z wodą dodać kiełbasę i boczek, po zagotowaniu dodać obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki, kiedy będą dobre do jedzenia dodać barszcz biały, śmietanę, przyprawić do smaku solą i pieprzem, dodać jajka w całości lub pokrojone, jak kto woli, gdy zupa się zagotuje - wyłączyć i dodać majeranek i czosnek.