

Barszcz biały z kotlecikami



KRYSTYNA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka	15 dag
ziemniaki	1 kg
marchewka	3 szt
pietruszka	3 szt
grostek konserwowy	1 op
śmietana	
Barszcz biały	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
jajko ugotowane na twardo	6 szt
jajko	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynke i jajka ugotowane na twardo pokroić na bardzo drobne kawałki. Dodać surowe jajka oraz 1 łyżkę bułki tartej. Wszystko razem wymieszać i uformować kulki. Następnie obtoczyć je w pozostałej bułce tartej i obsmażyć. Ziemniaki, marchewkę, pietruszkę pokroić w kostkę i zalać 2 l wody. Wszystko zagotować. Dodać grostek. Barszcz biały przygotować według przepisu na opakowaniu. Dodać do zupy. Gotować jeszcze przez ok. 10 min. Dodać śmietanę oraz przyprawić przyprawą do potraw. Podawać z klopsikami.