

Biały barszcz



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

butelka gotowego zakwasu	0,5 litra
białe surowe kiełbasy	2 szt
dobrej cienkiej kiełbasy	10 dag
jajek na twardo	5 szt
kawałek chrzanu w lasce	
czosnek	3 ząbki
śmietana	
majeranek	
ziemniaki	
wędzony boczek	20 (nieparzony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do ok. 2,5l wody włożyć białą kiełbasę, pozostałe wędliny, warzywa w całości i przyprawy. Gotować 15 min. i włożyć pokrojone w kostkę ziemniaki. Ugotować do miękkości. Wyjąć wędliny. Wlać zakwas. Wetrzeć chrzan (cienka ok. 5cm laska lub kawałek). Wsypać ok. 1 średniej łyżki majeranku, wcisnąć 1 ząbek czosnku. Zaciągnąć śmietaną. Ugotowane wędliny pokroić i włożyć do zupy. Posypać natką pietruszki. SMACZNEGO!