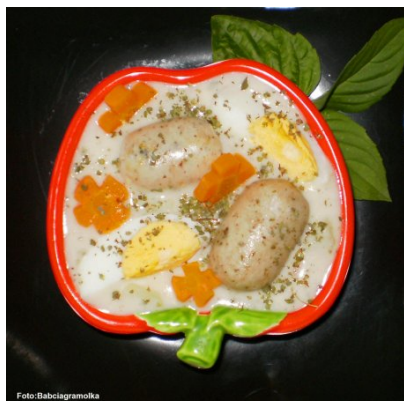


Barszcz biały na białej kiełbasie -najprostszy :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1 biały barszcz w proszku (taki na 1 litr wody),1 szklanka słodkiej śmietanki

2 łyżki majeranku (najlepiej takiego świeżo otartego),4 szklanki wody

biała kiełbasa

2 średnie szt.

jajko ugotowane na twardo

2 szt.

marchew

1 szt.

ziemniaki

4 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbaski powiązać w 2 cm kawałki i zalać 3 szklankami wody. Obrać ziemniaki i marchewkę .Ziemniaki pokroić w kostkę , marchew w plasterki i włożyć do garnka. Zagotować .Zmniejszyć płomień gazu i gotować 20 minut . Barszcz biały rozrobić w 1 szklance zimnej wody i wlać do wywar, wsypać majeranek . Gotować 10 minut. Zaprawić śmietanką . Podawać wkładając do talerza (miseczki) ćwiartki jaj na twardo i kiełbaski. Po wierzchu posypać delikatnie majerankiem.

Wyjaśniam ,że jeżeli ktoś woli może gotować z własnego zakwasu .Ja po prostu nie lubię takiego robionego w domu (próbowałam sama robić , próbowałam u różnych osób – wszystkim smakowało , a mnie zapach zakwasu odrzuca – nawet do pieczenia chleba nie mogę sobie zakwasu w domu zrobić). Trudno- muszę robić z tego z proszku.

Co ciekawe wielu z moich znajomych też tak ma . W związku z tym nie mam jakichś specjalnych wyrzutów sumienia . Próbowałam – a teraz robię tak jak mi smakuje i już .