

## Barszcz zabieleny śmietaną i mlekiem



### W MOJEJ KUCHNI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |                |
|-------------------------------------|----------------|
| <b>kości schabowe</b>               | 1 kilogram     |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b>  | 2 sztuki       |
| <b>zielen angielskie</b>            | 4 sztuki       |
| <b>buraki czerwone</b>              | 1 kilogram     |
| <b>marchew</b>                      | 3 sztuki       |
| <b>Kucharek przyprawa do potraw</b> | 1 łyżka        |
| <b>Pieprz czarny mielony Prymat</b> | 1 łyżeczka     |
| <b>cukier</b>                       | 2 łyżki        |
| <b>ocet jabłkowy</b>                | 2 łyżki        |
| <b>śmietana 18%</b>                 | 200 mililitrów |
| <b>mleko</b>                        | 1 szklanka     |
| <b>mąka pszenna</b>                 | 2.3 łyżki      |
| <b>jajko</b>                        | 2 sztuki       |
| <b>jajka ugotowane na twardo</b>    | 10 sztuk       |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na kościach schabowych ugotować wywar z dodatkiem liści laurowych, zielen angielskiego, ugotowane kości wyjąć, ostudzić i obrać z kości mięsko.

Buraki obrane w pojemniku blendera na tarczy do warzyw zetrzeć buraki lub na tarce na grubszych oczkach. Buraki wsypać do wywaru, dodać kucharkę, marchewkę i gotować do miękkości buraków, dodać cukier, pieprz mielony, ocet jabłkowy.

Mąkę, jajka, śmietanę, mleko wymieszać i wlać do barszczu, mieszać do zagęszczenia barszczu.

Podawać z jajkami ugotowanymi na twardo.

