

Barszcz biały

Co kupić?

- 800ml** zakwasu pszennego (domowego lub z „butelki”)
- 1.5l** wody
- 150g** wędzonego boczku
- 4** białe kiełbasy
- 80ml** śmietany
- 2** marchewki
- 2** pietruszki
- 1** por
- 3** suszone grzyby
- 1** łyżeczka majeranku
- 1** zmiądzony czosnek
- 0.5** selera

Jak przygotować?

1. Boczek pokrój w kostkę przysmaż w garnku o grubym dnie, dodaj umyte i pokrojone warzywa, grzyby i kiełbaski. Zalej wodą, gotuj pod przykryciem 40 minut.
2. Po tym czasie odcedź wywar, warzywa nie będą Ci już potrzebne, kiełbasę odłóż.
3. Do wywaru dodaj zakwas, zagotuj, dopraw majerankiem, solą, pieprzem.
4. Odlej chochlę zupy do kubka, dodaj śmietanę, wymieszaj, wlej do zupy.
5. Barszcz podawaj z jajkiem i plasterkami kiełbasy.