

# Barszcz biały inaczej.



Autor: **trele-morele**  
Przepisów: **49** Ocena: **1385**



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- barszcz biały instant, torebka
- ziemniaki, 4 średniej wielkości
- parówki lub kiełbaski, 2- 3 sztuki
- jajka ugotowane na twardo, 2
- chrzan, łyżka
- śmietana, dwie łyżki
- przyprawy: pieprz, vegeta

## Sposób przygotowania:

- 1 Obierz ziemniaki i pokrój w kostkę. Wrzuć do garnka, zalej wodą i ugotuj. W międzyczasie (zdejmij osłonki) pokrój parówki/ kiełbaski w plasterki.
- 2 Barszcz biały wsyp to miseczki zalej zimną wodą i dokładnie wymieszaj (jest to inny sposób niż podany na opakowaniu). Nie przesadzaj z wodą, bo barszcz musi być gęsty. Odszumuj ziemniaki, a następnie do garnka z ziemniakami wlej barszcz i dobrze wymieszaj. Jeśli to konieczne skręć ogień.
- 3 Gdy barszcz zacznie gęstnieć, dodaj parówki/kiełbaski (w przypadku kiełbasek trzeba dodać je wcześniej, bo potrzebują dłuższego gotowania niż parówki). Kilka łyżek barszczu odlej do kubka, aby rozrobić 2 łyżki śmietany i łyżkę chrzanu, a następnie wlej z powrotem do garnka.
- 4 Gotuj jeszcze przez chwilę, podawaj posypany drobno pokrojonymi jajkami i koperkiem. Proste, pyszne, pożywne.
- 5 ps. Gdy na drugi dzień barszcz okaże się za gęsty z powodzeniem po zagotowaniu możesz rozrobić go gorącą wodą.

## Twoje notatki do przepisu: