

Barszcz biały na zakwasie

Autor: **Anika1**Przepisów: **112** Ocena: **2795**

5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 500 ml zakwasu (kupny zakwas ma zazwyczaj taką pojemność)
- 2 białe kiełbasy
- mała marchewka
- niewielki kawałek selera
- kawałek pietruszki
- 2 ząbki czosnku
- 2 liście laurowe
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- sól pieprz
- 3 - 4 łyżki kwaśnej śmietany 18%
- łyżeczka mąki pszennej
- dodatkowo : jajka ugotowane na twardo i ziemniaki

Sposób przygotowania:

- 1 W garnku zagotowujemy wodę (na butelce z zakwasem pisze na jaką ilość wody jest dana butelka zakwasu) - u mnie półtora litra. Dodajemy do niej obraną ze skóry kiełbasę (ja daję w całości), warzywa (również w całości), liście laurowe, ziele angielskie i pokrojony w grubsze plasterki czosnek. Gotujemy 30 minut
- 2 Po tym czasie wyjmujemy z zupy kiełbasę i marchewkę, a wywar przecedzamy (lub odławiamy z niego pozostałe przyprawy i warzywa). Jeśli wywar jest bardzo tłusty można z niego odlać połowę płynu i zastąpić go przegotowaną gorącą wodą lub bulionem warzywnym- nie ma obawy - barszcz i tak będzie aromatyczny i esencjonalny!
- 3 Kiełbasę i marchewkę kroimy w krążki i dodajemy do zupy
- 4 Do gotującego się wywaru wlewamy zakwas wcześniej dokładnie go wstrząsając, aby mąka osadzona na dnie butelki rozpuściła się w płynie. Mieszamy i zupę z zakwasem zagotowujemy
- 5 Całość doprawiamy solą, pieprzem i majerankiem. Dodajemy 1,5 - 2 łyżki chrzanu ze słoiczka. Całość gotujemy kilka minut
- 6 Na koniec śmietanę łączymy z łyżeczką mąki, jeśli barszcz jest za rzadki (jeśli jego konsystencja nam odpowiada nie dodajemy mąki) i wlewamy jeszcze nieco zupy. Całość dokładnie mieszamy - najlepiej trzepaczką różgową, aby nie było grudek. Wlewamy do barszczu, podczas wlewania mieszamy. Zagotowujemy

7 Barszcz podajemy z ugotowanymi osobno ziemniakami i jajkiem na twardo

Twoje notatki do przepisu: