

Barszcz biały z żurkiem



Autor: **sylwus446**
Przepisów: 1 Ocena: 27

 5-6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- kiełbasa biała
- Barszcz biały w proszku Winiary, 1-2
- śmietana, 18 %
- jajka, 4
- chrzan

Sposób przygotowania:

- 1 Myjemy i gotujemy białą kiełbasę, gdy się już ugotuje wyjmujemy ją z wody, czekamy aż się ostudzi i kroimy ją na 4 części potem na plasterki.
- 2 Wylewamy wcześniejszą wodę po kiełbasie nalewamy nowej, wrzucamy do garnka pokrojoną kiełbasę, liść laurowy, gałkę muszkatołową.
- 3 Gotujemy jajka na twardo. doprawiamy „zupę” pieprzem, kostką drobiową można także wegetą.
- 4 Gdy zacznie się gotować dodajemy barszcz i żurek wcześniej rozrobiony z wodą, śmietaną i 2-3 łyżki chrzanu wedle smaku. Dosypujemy również majeranku czekamy aż się ponownie zagotuje i wlewamy na talerze :) po czym kroimy jajeczko :)
- 5 Smacznego ☺☺

Twoje notatki do przepisu: