




Barszcz biały z ziemniaczkami

 Wafelek2601

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

łopatka wieprzowa - 60 dag

czosnek - 2 ząbek

liść laurowy - 2 szt.

ziele angielskie - 2 szt.

ziarna pieprzu - 3 szt.

sól morską - do smaku

pieprz czarny mielony - do smaku

majeranek - 1/2 łyżeczka

barszcz biały - zakwas - 1/2 litr

ziemniaki - 60 dag

marchew - 2 szt.

pietruszkę - 1 szt.

seler - 1/4 szt.

cebula - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso dokładnie umyć, zalać 2 litrami wody. Zagotować. Dodać liście laurowe, pieprz w kulkach i ziele angielskie. Po jakimś czasie dodać obrane marchewki, pietruszkę, seler, czosnek i cebulę. Gotować do miękkości.

KROK 2: Na koniec wlać barszcz biały, przyprawić solą morską, pieprzem mielonym oraz majerankiem.

KROK 3: Ziemniaki obrać, opłukać, ugotować w osolonej wodzie w osobnym garnku. Przełożyć na talerze.

KROK 4: Ziemniaczki zalać ugotowanym barszczem.