




Barszcz biały z jajkiem i kielbasą

 Renixx

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

wywar z wędzonki - 1,5 litr
żurek kiszony - 1 szklanka
czosnek - 2 ząbek
ziele angielskie - 3 szt.
liście laurowe - 2 szt.
chrzan starty - 1 łyżka

śmietana - 150 ml
jajka - 4 szt.
kielbasa cienka - 300-400 g
majeranek suszony - - trochę
sól, pieprz - - do smaku
posiekana natka pietruszki - -
trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do wywaru z wędzonki dodać obraną z osłonki i pokrojoną w dość grube plasterki kielbasę, wlać żurek, dodać liście laurowe, ziele angielskie, majeranek, czosnek i gotować około 10-15 minut. Następnie zdjąć z ognia, połączyć ze śmietaną, dodać chrzan, przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Jajka ugotować na twardo, obrać i pokroić na ćwiartki, ułożyć na talerze, zalać barszczem z kielbasą, posypać zieleniną, podawać.