Biały barszcz z zakwasu orkiszowego

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **zupa**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

- zakwas orkiszowy (cały) -
- marchew - 1 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- mały seler - 1 szt.
- mieszanka przypraw Św. Hildegardy - 1 łyżeczka lub macierzanka - 1 łyżeczka - łyżeczka
- pieprz i sól - do smaku
- cebula - 1 szt.
- jaja - 4 szt.
- woda - 2 litr
- olej słonecznikowy - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zakwas nastawiamy 3 dni przed ugotowaniem barszczu.
ZAKWAS:
mąka orkiszowa pełnoziarnista typ 1050 - 100 gram
woda letnia przegotowana - 300 ml
rodzynka - 1 sztuka
Przygotowanie zakwasu: Do czystego słoika lub naczynia glinianego wsypać mąkę, pociętą rodzynkę i wlać wodę, wymieszać. Odstawić na dwa dni w ciepłe miejsce pod ściereczką. Każdego dnia można dosypywać po łyżeczce mąki i zamieszać. Trzeciego dnia dodać ząbek czosnku, ziele angielskie i liście laurowe.

KROK 2: Warzywa obrać i pokroić w kostkę lub plasterki. Na łyżce oleju słonecznikowego lekko podsmażyć warzywa. Wlać wodę i przyprawy. Gotować 10 minut. Zamieszać zakwas orkiszowy i wlać na gotujący się wywar. Posolić, dodać pieprz, macierzankę. Zagotować chwilę. Można zabielić śmietaną. Podawać z jajkiem ugotowanym na twardo (ok 5 minut od momentu zagotowania).