

Barszcz chrzanowy

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Barszcz chrzanowy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 25 dag kości cielęcych lub wołowych, 15 dag wędzonki, 25 dag włoszczyzny -
- 2-4 jaja ugotowane na twardo, 5 łyżek startego chrzanu -
- 4 ząbki czosnku, łyżka mąki, pół szklanki śmietany -
- listek laurowy, natka pietruszki, pieprz, sól -

Etapy przyrządzania:

1. Kości umyć, warzywa obrać i opłukać. Z kości i warzyw ugotować pięć szklanek wywaru, odcedzić, dodać starty chrzan, pokrojoną i podsmażoną wędzonkę oraz czosnek roztarty z solą. Zabielić barszcz śmietaną rozmieszaną z mąką. Zagotować i doprawić do smaku. Na talerzach ułożyć przekrojone na pół jaja i wlać barszcz. Posypać posiekaną natką.

