

Zalewajka

data aktualizacji: 2021.01.05 autor: Redakcja



Składniki:

ziemniaki ok. 6 sztuk

Barszcz biały 2 opakowania

kielbasa 200 gramów

marchewka 1 sztuka

pietruszka 1 sztuka

cebula 1 sztuka

seler 0.5 sztuki

grzyby suszone 3 sztuki

Ziele angielskie 2 ziarna

Liść laurowy 2 sztuki

woda 2 litry

Wykonanie:

Obrane ziemniaki pokrój w kostkę około 2 cm, cebulę i włoszczyznę w kawałki podobnej wielkości .
Wszystko razem włóż do garnka. Kiełbasę pokrój w centymetrowej grubości półplastry i dodaj do warzyw.

Całość zalej 2 litrami wody, dodaj grzyby oraz ziele i listki. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj do momentu, gdy warzywa będą miękkie.

Zawartość obu opakowań barszczu dokładnie wymieszaj z niewielką ilością zimnej wody. Przygotowany płyn wlej do ugotowanego wywaru, wymieszaj i gotuj razem jeszcze 5-8 minut. Zupę ewentualnie dopraw do smaku.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37770-zalewajka>