



przepisy.pl

Barszcz biały Wielkanocny



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kielbasa biała surowa - 4 sztuki
- włoszczyzna - 1 pęczek
- Żurek szlachetny z chrzanem Knorr** - 1 opakowanie
- chrzan ze słoika - 1 łyżka
- jajka - 4 sztuki
- ziemniaki - 5 sztuk
- śmietana kremowa - 100 mililitrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Gotuj wywar na włoszczyźnie razem z pokrojonymi w kostkę ziemniakami, aż ziemniaki będą gotowe, po czym usuń włoszczyznę. Kielbasę sparz przez minutę.
2. Po wyciągnięciu z rosołu, kielbasę pokrój w plastry i dodaj z powrotem do zupy.
3. Dodaj do garnka zawartość opakowania Żurek Szlachetny Knorr wraz z chrzanem i gotuj kolejne 10 minut.
4. Na koniec gotowania dodaj pieprz, majeranek i śmietanę. Podawaj żurek z jajkiem rozkrojonym w ćwiartkę.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl