

Barszcz chrzanowy



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2514** Ocena: **18268**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- kości z kurczaka 25 dag
- Włoszczyzna 25 dag
- wędzonka 25 dag
- Jajo kurze 5 szt
- chrzan tarty 5 łyżek
- Czosnek 5 ząbków
- mąka 1 łyżka
- Śmietana 1 szklanka
- Liść laurowy
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Z kości i warzyw gotujemy wywar, przecedzamy, dodajemy starty chrzan, czosnek i wędzonkę. Odstawiamy na moment z ognia i zabelamy śmietaną wymieszaną z mąką. Ponownie zagotowujemy, doprawiamy do smaku i podajemy z ugotowanymi jajami.

Twoje notatki do przepisu: