



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Barszcz zabielały śmietaną

Podawać z ziemniakami, fasolą, sypką kaszą gryczaną

Składniki:

- jajka, 3 szt.
- ząbek czosnku, 1 szt.
- koperek, 2 łyżk.
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- śmietana, 1 szkl.
- koncentrat z buraków ćwikłowych, 0.1 l
- cebula, 5 dag
- pieprz, 1 szczypta
- ziele angielskie, 2 szt.
- włoszczyzna, 25 dag
- kości, 25 dag
- burak ćwikłowy, 50 dag

Sposób przygotowania:

Warzywa i kości opłukać, oczyścić, buraki opłukać, obrać, pokrajać, dodać sól i przyprawy, ugotować wywar. Odcedzony wywar podprawić śmietaną i mąką, zagotować, dodać zakwasu burakowego i cukru do smaku, jeżeli potrzeba dodać soli. Ugotować jaja na twardo, obrać ze skorupki, podzielić na 5 części wzdłuż i wyłożyć do wazy. Jeżeli kolor barszczu jest za słaby, można zabarwić go burakami: mały burak ćwikłowy opłukać, obrać, zetrzeć na tarce, włożyć do łyżki cedzakowej, zanurzyć w zupie, tak aby łyżka z burakami wystawała nieco ponad poziom zupy, wycisnąć buraki łyżką i odrzucić.

