

Zielony barszcz

Składniki:

2 białe kiełbaski

pęczek włoszczyzny

20 dag szpinaku

1 cebula

100 ml śmietany 18%

2 łyżki oleju

2 jajka

1-2 butelki białego barszczu

5 ząbków czosnku

sól, pieprz, liście laurowe, ziele angielskie, majeranek



Sposób wykonania:

Kiełbasę zalewamy wodą i gotujemy 10-15 minut z przyprawami i włoszczyzną.

Następnie kiełbasę wyjmujemy i kroimy w krążki. Cebulę, czosnek kroimy w kostkę i szklimy na oleju. Dodajemy szpinak i chwilę dusimy. Dodajemy do zupy. Krótco gotujemy, a później blenderujemy. Zupę zabelamy śmietaną i podajemy z krążkami kiełbasy i jajkami ugotowanymi na twardo, pieczywem lub ziemniakami.

Wykonały: Karolina Łukaszewska i Agata Mięzał kl. I THŻ