

Barszcz Biały

Jest to zupa **popularna** w krajach Europy Centralnej i Wschodniej. Barszcz Biały podawany jest z białą **gotowaną** kiełbasą, jajkiem , oraz ziemniakami lub kaszą. Odmianą barszczu białego jest barszcz chrzanowy przygotowywany na wywarze z gotowanej szynki, dodatkowo zabieleny śmietaną z tartym chrzanem.

Składniki:

- **300 g** mięsa wieprzowego z kością - żeberek lub łopatki
- **500 g** kiełbasy białej
- **100 g** wędzonki (kiełbasy lub boczku)
- włoszczyzna: **1** marchew, **1** pietruszka, **1/4** selera, **1/2** białej części pora
- **1** cebula
- **2** ząbki czosnku
- **2** liście laurowe
- **4-5** ziarenek ziela angielskiego
- **1** łyżka startego chrzanu
- **3** łyżeczki suszonego majeranku
- sól i pieprz
- **150 g** śmietany 18%
- **4 małe** ziemniaki
- **1** łyżka masła
- **3** łyżki mleka

Sposób przygotowania:

1. Do garnka, w którym będziemy gotować barszcz wrzucić **pokrojone** mięso **wieprzowe**. Wlać **3 litry** wody. Posolić. Zagotować. Gotować na małym ogniu przez około **30 minut**.
2. Warzywa (poza czosnkiem i ziemniakami) obrać, opłukać, pokroić na kilka mniejszych kawałków. Wrzucić do garnka razem z wędzonką, zielem angielskim i liściem laurowym. Gdy zawartość garnka ponownie zacznie wrzeć, zdjąć szumowiny z powierzchni wody. Gotować dalej na małym ogniu przez kolejne **30 minut**.
3. Dodać **podziurawioną** w kilku miejscach widelcem **białą** kiełbasę i gotować przez następne **15 minut**.
4. Dodać **rozgnieciony** czosnek oraz chrzan. Wyłączyć gaz i odstawić wywar na **15 minut**.
5. Przecedzić barszcz przez sitko i zagotować go. Kiełbasę pokroić na plastry i dorzucić do zupy. Do całości dodać **suszony** majeranek.
6. Barszcz zaprawić śmietaną - w tym celu śmietaną należy najpierw wymieszać z kilkoma łyżkami wody i dopiero potem stopniowo dodawać do niej **gorącą** zupę - **około szklanki**. Tak przygotowaną zaprawę wlać do garnka z barszczem, cały czas mieszając.
7. Barszcz przyprawić do smaku solą i pieprzem, najlepiej **świeżo** mielonym.
8. W międzyczasie przygotować puree ziemniaczane: ziemniaki umyć, obrać i opłukać. Ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić i rozgnieść tłuczkiem wraz z solą, pieprzem, masłem i **3 łyżkami** mleka.
9. Przed podaniem barszcz podgrzewać na małym ogniu. Na głęboki talerz nałożyć **kilka łyżek** puree ziemniaczanego i zalać je gorącym barszczem.

