

Barszcz biały z ziemniakami i kiełbasą na zakwasie

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 40 min

Liczba porcji: 6

Czas gotowania: 60 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować składniki: 100 g marchwi, 80 g pietruszki i 80 g selera obrać, pokroić na mniejsze kawałki. 3 ząbki czosnku obrać. 100 g cebuli obrać, przekroić ją na mniejsze kawałki. 80 g boczku pokroić w kostkę ok 0,5 x 0,5cm. 500 g ziemniaków obrać, pokroić w kostkę 1,5 x 1,5 cm.

Krok 2 - Na dnie koszyczka ułożyć w kolejności: 2 liście laurowe, 5 ziaren ziela angielskiego, 3 szt białej kiełbasy oraz przygotowane kawałki marchwi, pietruszki i selera.

Krok 3 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 100 g pokrojonej cebuli i 3 ząbki czosnku. Zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę , za pomocą łopatkę zgarnąć cebulę ze ścian naczynia. Wlać 20 g oleju, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę – zeszklić cebulę – temperatura 100°C, 5 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, do cebuli włożyć 80 g boczku wędzonego pokrojonego w niedużą kostkę oraz ok400 g pokrojonych w kostkę ziemniaków. Wlać 1400 g wody

(1,4 litra), dodać 1,5 łyżeczki soli. Do dzbanka włożyć koszyczek z kiełbasą i warzywami. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować - temperatura 105°C, 30 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z kiełbasą i warzywami. Po przestygnięciu kiełbasę pokroić w plasterki. Marchew pokroić w plasterki.

Krok 7 - Do wywaru wlać 300 g zakwasu na barszcz, dodać pokrojoną w plasterki kiełbasę i marchew, 2 łyżki majeranku, 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę, gotować zupę - temperatura 100°C, czas 5min, prędkość 1, obroty wsteczne.

Krok 8 - W miseczce wymieszać 50 g śmietanki 18%, 50 g wody oraz 2 łyżki mąki. Wymieszać tak, aby nie było grudek.

Krok 9 - Przez otwór w pokrywie wlać zaprawę ze śmietanki, wody i mąki. Wymieszać zupę czas 1 minuta, prędkość 2, obroty wsteczne.

Krok 10 - Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić zupę solą, pieprzem, mielonym czosnkiem. Można dodać 1 łyżkę chrzanu.

Krok 11 - Zupę podawać w miseczkach z połówkami jajek ugotowanych na twardo. Posypać pokrojoną natką pietruszki.

Wskazówki :

Barszcz można ugotować również na żeberkach - trzeba wówczas wydłużyć czas pierwszego gotowania do 45 minut.