

BARSZCZ RAKOWSKI NA „ZACYNCE”



SKŁADNIKI

warzywa,
śmietana,
mięso,
kiełbasa, wędzonka lub grzyby,
sól i pieprz.

zacynka:
barszcz biały,
mąka żytnia razowa,
miód,
zioła.

WYKONANIE

Okolo 3-4 dni przed przystąpieniem do gotowania barszczu należy przygotować „zacynkę”. Ugotować wywar warzywny lub mięsny i dodać dobrze wykwaszoną „zacynkę”. Można dodać kiełbasę, wędzonkę lub grzyby. Całość gotować kilka minut. Następnie doprawić solą, pieprzem, ziołami i śmietaną. Barszcz podawać z ziemniakami, chlebem bądź jajkiem ugotowanym na twardo.

**Przygotowane przez Koło Gospodyń Wiejskich z Nowej Huty
Gmina Raków I miejsce
VII Konkurs na Najsmaczniejszą Tradycyjną Potrawę Powiatu Kieleckiego
2014 rok**