



przepisy.pl

Barszcz czerwony z mięsnymi kulkami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Barszcz czerwony Ekspresowy Knorr** - 1 opakowanie
- ziemniaki - 3 sztuki
- mielona wieprzowina - 400 gramów
- Kminek z Polski Knorr** - 0.5 łyżeczek
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- woda - 800 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone dopraw kminkiem, rozartym czosnkiem i przyprawą do mięs Knorr. Dodaj jajko i uformuj z mięsa małe kulki.
2. Ziemniaki pokrój w kostkę. Zalej 800 ml wody i gotuj około 15 minut. Następnie dodaj mięsne kulki. Całość gotuj jeszcze 10 minut, aż ziemniaki będą miękkie, a kulki ugotowane w środku.
3. Powstały wywar dopraw barszczem czerwonym Knorr i zabil śmietaną. Przepis możesz wzbogacić, dodając do zupy białą fasolę.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl