



Barszcz tajski

przepisy.pl



Składniki:

- Barszcz czerwony Ekspresowy Knorr** - 1 opakowanie
- mleko kokosowe - 3 łyżki
- posiekany świeży imbir - 0.5 łyżeczek
- Chili z Indii Knorr** - 4 szczypty
- wiórki kokosowe
- woda - 4 szklanki

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

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Gotuj imbir i chilli przez 5 minut w 4 szklankach wody.
2. Następnie przecedź wywar. Podgrzej go mocno, po czym zdejmij z ognia.
3. Dodaj Barszcz czerwony ekspresowy Knorr oraz mleczko kokosowe. Przed podaniem możesz posypać zupę szczyptą wiórków kokosowych.

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