



# Barszcz z kielbasą

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- wieprzowina (bez kości) - 25 dekagramów
- buraki - 50 dekagramów
- Barszcz czerwony Knorr** - 2 opakowania
- kielbasa biała - 20 dekagramów
- śmietana - 0.5 szklanek
- czerwone wino - 0.5 szklanek
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- mąka pszenna - 2 dekagramy
- cebula - 1 sztuka
- tłuszcz
- cukier
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Zagotuj 1,5 litra wody, dodaj Barszcz czerwony Knorr.
2. Umyj i ugotuj buraki, następnie obierz je, zetrzyj na tarce o dużych oczkach.
3. Umyj i pokrój mięso w kostkę. Posiekaj cebulę i podsmaż wraz z mięsem.
4. Mięso zalej 0,5 litrem wody i uduś. Następnie dodaj do barszczu.
5. Obierz z osłonki kielbasę, pokrój w plastry, wraz z burakami dodaj do barszczu. Śmietanę zmieszaj z mąką i również dodaj do zupy.
6. Wlej wino i dodaj koncentrat pomidorowy. Barszcz z kielbasą gotuj około 10 minut. Na koniec dopraw do smaku.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)