



przepisy.pl

Barszcz biały a la krupnik



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- biała kielbasa - 2 sztuki
- Barszcz biały Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki pokrojone w plastry i podsmażone - 5 sztuk
- ugotowana kasza jęczmienna - 15 dekagramów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 sztuki
- chrzan - 1 łyżka
- śmietana 12% - 5 łyżek
- woda - 750 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Podgotuj kielbasy w 650 mililitrach wody z dodatkiem liścia laurowego i ziela angielskiego.
2. Następnie wyjmij je, zdejmij flak i pokrój w kostkę. Przecedź wywar i wrzuć do niego kielbasę.
3. Rozrób Barszcz biały Knorr w 100 mililitrach zimnej wody, dodaj do wywaru i krótko podgotuj.
4. Dodaj ugotowaną kaszę jęczmienną, lekko podsmażone pieczarki oraz chrzan i ponownie zagotuj.
5. Na końcu dodaj śmietanę i podawaj.

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