



przepisy.pl

Barszcz biały z grzankami i kielbasą



Składniki:

- pętko białej kielbasy - 1 unit
- Barszcz biały Knorr** - 1 opakowanie
- kromki chleba - 2 sztuki
- woda lub bulion - 750 mililitrów
- śmietana 18% - 0.5 szklanek
- masło - 2 łyżki

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

30 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj wodę lub wywar. Dodaj zawartość opakowania Barszcz biały Knorr.
2. Kielbasę pokrój w półplasterki i dodaj do zupy. Jeśli chcesz, by barszcz nabrał jeszcze lepszego smaku, możesz zamiast kielbasy dodać wędzonej szynki. Zupę dopraw śmietaną i gotuj 5 minut.
3. Chleb wraz ze skórką pokrój w dużą kostkę i usmaż na maśle, aż będzie złocisty i chrupiący. Podawaj z barszczem.

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