



przepisy.pl

Barszcz czerwony à la grzaniec



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- marchewki - 2 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- Barszcz czerwony Knorr** - 1 opakowanie
- średniej wielkości cebule - 2 sztuki
- seler - 0.25 sztuk
- sok z cytryny - 2 łyżki
- świeży imbir - mały kawałek - 1 sztuka
- gwiazdka anyżu - 1 sztuka
- Goździki z Indonezji Knorr** - 2 sztuki
- kawałek cynamonu - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 sztuki
- skórka otarta z połowy cytryny
- miód
- zimna woda - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj i obierz warzywa, zalej około 1 litrem zimnej wody. Dodaj przyprawy, imbir i ugotuj warzywny wywar na wolnym ogniu.
2. Przecedź wywar przez sito, dodaj Barszcz czerwony Knorr i dokładnie wymieszaj.
3. Dopraw zupę do smaku sokiem i skórką z cytryny, startym imbirem oraz miodem. Podawaj.

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