



przepisy.pl

## Barszcz czerwony wigilijny



### Składniki:

- Barszcz czerwony Ekspresowy Knorr** - 1 opakowanie
- włoszczyzna - 0.5 pęczków
- grzyby suszone - 8 gramów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- woda - 1 litr

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Zagotuj litr wody z rozdrobnioną włoszczyzną. Dodaj przyprawy oraz suszone grzyby i gotuj na małym ogniu przez 15-20 minut. Następnie odcedź wywar.
2. Dopraw wywar torebką barszczu czerwonego Knorr.
3. Pokrój grzyby w cienkie paseczki i dodaj je do barszczu, następnie wszystko dokładnie wymieszaj. Zupa jest gotowa do podawania.

---

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)