



przepisy.pl

Barszcz czerwony z fasolą i ziemniakami



Składniki:

- Barszcz czerwony Ekspresowy Knorr** - 1 opakowanie
- biała fasolka z puszki lub wcześniej ugotowana - 100 gramów
- ziemniaki - 3 sztuki
- włoszczyzna - 1 pęczek
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- porcja rosółowa - 1 sztuka

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Na porcji rosółowej i warzywach przygotuj wywar. Aby zupa była bardziej sycąca, włoszczyznę zetrzyj wcześniej na tarce i delikatnie podsmaż w garnku na oleju.
2. Do wywaru dodaj pokrojone ziemniaki. Gdy będą już miękkie, dorzuć białą fasolę.
3. Całość dopraw czerwonym barszczem Knorr. Barszcz na koniec zabel śmietaną.

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