



przepisy.pl

Barszcz czerwony z grzybami



Składniki:

- Barszcz czerwony Ekspresowy Knorr** - 1 opakowanie
- suszone grzyby - 10 gramów
- ziemniaki - 3 sztuki
- włoszczyzna - 1 pęczek
- porcja rosółowa - 1 sztuka
- śmietana - 100 mililitrów
- woda - 800 mililitrów



30 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Na porcji rosółowej i warzywach ugotuj wywar.
2. Do wywaru dodaj pokrojone ziemniaki i suszone grzyby. Gotuj wszystko, aż ziemniaki będą miękkie.
3. Całość dopraw czerwonym barszczem Knorr. Zupę zabil śmietaną. Barszcz podawaj z kromkami opieczonej bułki posmarowanej masłem czosnkowym.

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