



przepisy.pl

Barszcz czerwony z jabłkiem i pasztecikiem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- marchewki - 2 sztuki
- średniej wielkości cebule - 2 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- seler - 0.25 sztuk
- Barszcz czerwony Knorr** - 1 opakowanie
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- sok z cytryny - 2 łyżki
- jabłka (kwaśne) - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

paszteciki

- opakowanie gotowego ciasta francuskiego - 1 sztuka
- suszone jabłka - 50 gramów
- jajko - 1 sztuka
- kawałek świeżego imbiru - 1 sztuka
- zimna woda - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj barszcz czerwony: umyj i obierz warzywa. Następnie zalej około 1 litrem zimnej wody. Dodaj ziele angielskie, liść laurowy i na wolnym ogniu ugotuj warzywny wywar.
2. Przecedź wywar przez sito, po czym rozgnieć czosnek. Jabłka pokrój na ćwiartki. Dodaj do wywaru.
3. Wsyp majeranek oraz Barszcz czerwony Knorr i dokładnie wymieszaj. Dopraw zupeł do smaku sokiem z cytryny oraz pieprzem.
4. Przygotuj farsz do pasztecików: suszone jabłka pokrój na małe kawałki. Obierz i zetrzyj na tarce imbir i dołóż go do jabłek.
5. Rozmroź ciasto francuskie, pokrój je na kwadraty o boku 5 centymetrów, następnie lekko rozwałkuj. Roztrzep jajko i posmaruj nim kwadraty z ciasta.
6. Na środku każdego kwadratu ułóż przygotowany farsz. Złóż razem do góry rogi kwadratów i zakręć końcówki, zlepiając je ze sobą. Całość posmaruj resztą jajka i piecz w piekarniku w 200 stopniach przez około 20 minut. Gotowe paszteciki podawaj do gorącego barszczu, na oddzielnym talerzyku. Przed podaniem usuń z barszczu kawałki jabłek.