



przepisy.pl

## Barszcz czerwony z kurczakiem



### Składniki:

- Barszcz czerwony Ekspresowy Knorr** - 1 opakowanie
- ziemniaki - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- udko z kurczaka - 1 sztuka
- śmietana - 100 mililitrów
- olej do smażenia - 2 łyżki
- woda - 800 mililitrów



30 minut



4 osoby



Łatwe

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

### Sposób przygotowania:

1. Oddziel mięso od kości. Pokrój je w drobne paseczki, cebulę w plastry, a ziemniaki w kostkę.
2. W garnku podsmaż cebulę z kurczakiem, następnie wlej 800 ml zimnej wody. Dodaj ziemniaki i całość gotuj, aż ziemniaki będą miękkie.
3. Gotowy wywar dopraw czerwonym barszczem Knorr i zabel śmietaną. Zupę podawaj z posiekaną natką pietruszki lub koperkiem.

---

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)