



przepisy.pl

Barszcz czerwony warzywami i fasolą



90 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- udko z kurczaka - 1 sztuka
- burak czerwony - 2 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- ziemniak - 2 sztuki
- fasola biała Jaś - 1 szklanka
- liść laurowy - 3 sztuki
- ziele angielskie mielone - 1 łyżeczka
- Barszcz czerwony Knorr** - 2 łyżki
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Udko dobrze umyć włożyć do garnka, wlać wodę, zagotować, dorzucić fasolę i gotować do jej miękkości.
2. Marchew, pietruszkę, seler i buraki zetrzeć na tarce o grubych oczkach, por pokorić w talarki a ziemniaki w kostkę, wrzucić do zupy. Doprawić solą, pieprzem, zielem angielskim, liściem laurowym oraz wrzucić bulion grzybowy, gotować ok. 15-20 minut
3. Udko z kurczaka wyjąć z zupy, obrać z mięska, drobno je pokroić i z powrotem wrzucić. Dodać barszcz czerwony (smak będzie bardziej intensywny). Śmietanę zahartować, tzn najpierw w szklance wymieszać śmietanę z 1 nalewką zupy i dopiero wlać do garnka.

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