



przepisy.pl

## Barszcz czerwony zabelany



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- Barszcz czerwony Ekspresowy Knorr** - 1 opakowanie
- włoszczyzna - 0.5 pęczków
- wędzonka - 150 gramów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- śmietana 18% - 3 łyżki
- świeży koperek - 0.5 pęczków
- woda - 1 litr

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

### Sposób przygotowania:

1. Rozdrobnij włoszczyznę, zalej litrem wody i zagotuj. Dodaj wędzonkę oraz przyprawy i gotuj wywar na wolnym ogniu przez około 20 minut. Po tym czasie przecedź zupę.
2. Wędzonkę drobno pokrój i dodaj z powrotem do zupy. Dopraw wywar torebką barszczu czerwonego Knorr i dokładnie wymieszaj.
3. Śmietanę przełóż do miseczki. Wlej do niej niewielką ilość barszczu i wymieszaj. Czynność powtórz, aż śmietana nabierze temperatury zupy. Następnie przelej śmietanę do barszczu i wymieszaj. Dzięki temu zupa będzie bardziej kremowa.
4. Barszcz podawaj z posiekanym świeżym 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)