



Barszcz czerwony

przepisy.pl



 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- buraki - 1 kilogram
- Barszcz czerwony Knorr** - 1 sztuka
- marchewka - 2 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- średni seler - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- średniej wielkości cebula - 1 sztuka
- kwaśne jabłka - 0.5 kilogramów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- pieprz
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- miód - 2 łyżki
- świeży imbir - mały kawałek

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj dokładnie warzywa oraz jabłka, po czym rozdrobnij je na mniejsze kawałki i zalej 3 litrami wody.
2. Dodaj przyprawy i ząbek obranego czosnku.
3. Gotuj barszcz około 1,5 godziny, a następnie przecedź go do drugiego garnka.
4. Barszcz zagotuj, wsyp Barszcz czerwony Knorr cały czas mieszając. Doprowadź do wrzenia.
5. Dopraw barszcz do smaku miodem i imbirem.

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